

TARTINE CON LE COCCINELLE



INGREDIENTI:

1 Baguette
200 grammi Salmone Affumicato
10 Pomodorini
q.b. Olive Nere
q.b. Formaggio Spalmabile
q.b. Prezzemolo
q.b. Pepe Nero/Paté Di Olive Nere



STRUMENTI:

- Coltello Da Cucina
Piatto
- Stuzzicadente



PREPARAZIONE:

Tempo di preparazione: 20 minuti

Affetta la baguette. Spalma il formaggio cremoso su ogni fetta e poi disponi un pezzetto di salmone affumicato e, sopra, una foglia di prezzemolo. Taglia a metà i pomodorini in senso verticale in modo da avere due perfette metà.

Taglia un pezzo di pomodorino su uno solo dei due lati, in modo da poter incastrare sotto l'oliva nera. Mettine metà pomodorino su ogni fetta, lasciando il lato arrotondato verso l'esterno e posiziona un'oliva nera come testa della coccinella. Prendi uno stuzzicadenti e intingilo nel formaggio cremoso per disegnare gli occhietti della coccinella sopra l'oliva nera. Per creare le macchie sul dorso puoi usare dei grani di pepe nero macinati in modo grossolano oppure paté di olive (sempre utilizzando lo stuzzicadenti come "pennello").

