

# Bruschette al Salmone

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI  
PIATTI](#)

- Fette di pane casereccio
- Salmone affumicato a fettine
- Pomodori pelati
- Aglio
- Olio extravergine di oliva
- Peperoncino
- Sale

## Preparazione

- Fate abbrustolire il pane
- In una padellina fate soffriggere l'olio con l'aglio, aggiungete i pomodori pelati, regolateci con sale e il peperoncino e fateli cuocere per una decina di minuti
- Sistemate le fette di pane in un piatto da portata, cospargetele con il pomodoro, sistemateci le fette salmone e serviteli



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)