

ANTIPASTO

**Suggerimento:** con l'aggiunta di noci tostate la crema spalmabile diventa particolarmente aromatica.



## Stuzzichini di Baguette con crema alle noci e salmone affumicato

Per 20 stuzzichini:

.....  
**2 Baguette, art. 64**  
**400 gr salmone affumicato**  
**300 gr formaggio spalmabile fresco**  
**100 g noci**  
**1 cucchiaino di miele**  
**1 cucchiaio da cucina di olio d'oliva**  
**sale e pepe q.b.**  
.....

- 1 Cuocere la baguette, lasciarla raffreddare e tagliarla in 10 fette.
- 2 Trittare le noci e mescolarle al formaggio, miele e olio d'oliva. Aggiustare di sale e pepe.
- 3 Spalmare il composto di formaggio sulle fette di bauette e decorare poi con salmone affumicato.