



Crema di formaggio fresco e salmone con cetriolo, mela ed erbe aromatiche

Questa ricetta dimostra che la buona cucina non deve essere complicata. Bastano alcuni ingredienti freschi tagliati bene e ben conditi, e la pietanza è pronta in un attimo. La combinazione di verdure croccanti, formaggio fresco cremoso e salmone affumicato saporito funziona sempre. Fresca, leggera e un po' elegante, ma senza pretese. Perfetta per un aperitivo, un pranzo veloce o per stupire gli ospiti. Senza alcun stress.

Ingredienti (per circa 1 baguette)

½ cetriolo	Circa 150 g di formaggio cremoso (naturale)
Circa 50 g di gambi di sedano	Scorza di ½ limone grattugiata
1 mela piccola (acidula, ad es. Granny Smith)	Succo di limone a piacere
1-2 cucchiaini di erba cipollina tritata finemente	Sale
1-2 cucchiaini di aneto tritato finemente	Pepe nero
Circa 100 g di salmone affumicato	1 baguette fresca
	Un po' di aneto per decorare

Preparazione

1. Tagliare il cetriolo, il sedano e la mela a cubetti molto piccoli. È importante che siano tagliati finemente per ottenere la consistenza perfetta.
2. Tritare finemente l'erba cipollina e l'aneto e mescolarli alla dadolata di verdure.
3. Tritare finemente anche il salmone affumicato e aggiungerlo al composto.
4. Unire il formaggio fresco, la scorza di limone grattugiata e una spruzzata di succo di limone.
5. Mescolare bene fino a ottenere una massa cremosa spalmabile.
6. Condire con sale e pepe, facendo attenzione a non esagerare con il sale, poiché il salmone è già abbastanza saporito.
7. Tagliare la baguette a fette, spalmarvi generosamente la crema e decorare con un po' di aneto fresco.

Vino consigliato

Luis Felipe Edwards Terraced Viognier Reserva

