

Tramezzini salmone e Philadelphia

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **325Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di salmone affumicato
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 fette di pane da tramezzino
- 80 g di Philadelphia

PREPARAZIONE

- Eliminare dal salmone le parti scure e coriacee.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere su un tagliere la prima fetta di pane da tramezzino e cospargerla con metà Philadelphia ed una manciata di prezzemolo tritato.
- Unire il salmone, distribuendolo uniformemente ed un'altra manciata di prezzemolo.
- Coprire con la restante fetta di pane anch'essa cosparsa con il Philadelphia.
- Tagliare ogni sandwich a metà con un coltello molto affilato, quindi tagliare ciascuna delle due parti ottenute in 2 pezzi triangolari.
- Si otterranno così 4 tramezzini.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I tramezzini possono essere preparati il giorno prima e conservati in frigorifero, ben coperti, fino al momento di mangiarli. Lasciarli almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarli.

