



## *LA CUCINA ITALIANA DELL'ALCIES*

### *1ª RICETTA*

#### **ANTIPASTO**

### *Bruschetta al Salmone*

#### **Ingredienti:**

- pane italiano a fette
- 350 gr. di pomodori
- 200 gr. di fettine di salmone
- 1 piccolo limone
- aglio - timo - olio extra vergine di oliva - sale a piacere.



Disponete su un vassoio le fettine di salmone in un unico strato, versate il succo del limone e cospargete con timo e aglio tagliato a pezzetti.

Sbollentate i pomodori, sbucciateli privandoli dei semi e tagliateli a piccoli dadini. Condite la dadolata con un po' di sale e qualche foglia di timo.

Tagliate a fette il pane, strofinatelo con uno spicchio d'aglio sbucciato e tostatele in forno finchè saranno ben dorate.

Cospargetele con i dadini di pomodoro ben sgocciolati e adagiateci sopra una fettina di pesce sgocciolata anche essa.

Guarnite con timo e irrorate con un filo di olio, servendo immediatamente.