Come, quando, vuoi.

Ricetta con Gallette tipiche Norvegesi Farro, semi di Girasole, Lino e Zucca Dailybread

Tartine al salmone e carciofi

Ingredienti

- 1 confezione di Norvegesi
- circa 150 g di salmone affumicato
- 30 g di burro
- 2 cucchiai di crema di carciofi in vasetto
- granella di pistacchi o di mandorle

Preparazione

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente, mescolarlo con la crema di carciofi e spalmare la crema ottenuta sulle gallette. Stendere su ogni galletta un rettangolino di salmone e guarnire con un pizzico di granella di pistacchi o di mandorle.