

Tramezzini al patè di salmone

I **tramezzini al patè di salmone** sono sfiziosi piccoli tramezzini da gustare come antipasto o aperitivo, adatti anche a una cena in piedi o un buffet.

I **tramezzini al patè di salmone** 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.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 4 fette di [pane da tramezzino](#)
- 150 g di [Patè di salmone](#)
- 1 mazzetto di [erba cipollina](#)

PREPARAZIONE

- Spalmare, su metà delle fette di pane il patè, suddividendolo in parti uguali.
- Lavare l'erba cipollina, scartarne gli steli gialli e quelli troppo coriacei. Radunarla in un fascio e tagliarla in tocchetti di 3-4 millimetri.
- Cospargere le fette spalmate di patè con l'erba cipollina e coprirle con le altre due.
- Tagliare ogni sandwich a metà con un coltello molto affilato, quindi tagliare ciascuna delle due parti ottenute in 4 pezzi triangolari.
- Dai 2 sandwich che si ottengono con le 4 fette di pane si ricaveranno così 16 tramezzini.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

