

L'INGREDIENTE DI GENNAIO: L'AVANZO DEL PANETTONE

Gilber per Gruppo Abele 750g 13€

Ogni anno la stessa storia, abbiamo comprato troppi panettoni e adesso... ci è venuto a noia? Per fortuna c'è *lunedì ricetta* con tante idee per variare!



CROSTINI DI PANETTONE CON AVOCADO, SALMONE E TARTUFO

Ingredienti: 130 g polpa di avocado; salmone affumicato a fette; 100 g burro; panettone; tartufo; grana; sale; pepe.

COME PROCEDERE:

Come prima cosa frulliamo la polpa di avocado con 100 g di burro e un pizzico di sale e pepe. Poi tagliamo il panettone a fette sottili ne ricaviamo dei dischi di 6-7 cm di diametro.

Li possiamo tostare in forno (200 °C per 2-3') o in padella. Quando sono ben abbrustolite, secondo i gusti, e raffreddate, ci spalmiamo la crema di avocado e accomodiamo su ognuna qualche fetta di salmone affumicato, infine decoriamo con le scaglie di grana e le lamelle di tartufo.