

Finger Food – **CANAPÈ AL SALMONE AFFUMICATO CON Ipazia**



Il salmone grasso e affumicato si accompagna perfettamente al frizzante acidulato e dolce di Ipazia, per un buffet: eleganza garantita!

INGREDIENTI X 4

- g 150 Pancarrè per tartine
- g 70 Salmone affumicato a fette
- q.b. Burro ammorbidito
- g 100 Olive nere snocciolate
- g 70 [Ipazia. Gelée di vino frizzante P. con scorzetta di Pompelmo](#)
- Fac. Foglioline prezzemolo

PROCEDIMENTO

Lasciare ammorbidire il burro perché sia spalmabile.

Tagliare i quadrati di pancarrè in triangoli. Spalmarli di burro. Ritagliare in triangoli leggermente più piccoli il salmone e sistemarlo sul pancarrè facendolo ben aderire. Ritagliare sei spicchi da ogni oliva e sistemarne tre su ogni canapé come in foto.

Riscaldare [Ipazia. Gelée di vino frizzante P. con scorzetta di Pompelmo](#) pochi secondi perché si ammorbidisca senza farla sciogliere completamente e **senza farla bollire**; quanto basta per poterla spalmare, con l'aiuto di un pennello, in uno strato generoso sui canapés che così, quando la gelée tornerà solida, avranno anche un invitante aspetto lucido.

 15 min