

Cornetti salati al salmone. La tavola in festa!



© Federica Di Marcello photography

I **cornetti salati al salmone** sono piccoli bocconcini di pasta brioche salata, assai versatili e facili da preparare.

Con le Feste di fine anno ormai alle porte, siamo un po' tutte alla ricerca di ricette semplici e (relativamente) veloci, che però ci facciano fare bella figura con gli ospiti e/o con il resto della famiglia.

I cornetti salati di pasta brioche sono la soluzione ideale per un successo assicurato.

Piccoli, soffici e sfiziosi, sono perfetti per ogni occasione, da una ricorrenza, a un aperitivo, da un antipasto, a un compleanno, un buffet, o anche una merenda diversa, una cena veloce o semplicemente come sostituto del pane da portare in tavola.

In occasione delle feste natalizie, ti propongo una farcitura un po' più raffinata, che vede protagonista il salmone affumicato. Un classico del periodo a cui però ho cercato di dare, nello stesso tempo, un'interpretazione insolita.

Ma puoi dare libero sfogo alla fantasia e variare il ripieno in base ai tuoi gusti, alle tue preferenze o a quelle dei tuoi ospiti.

Con un vassoio assortito non ci sarà che l'imbarazzo della scelta e i tuoi cornetti salati andranno a ruba ☐

Seguimi allora con la ricetta passo-passo su Dolcidee e prepariamoli insieme.

Un abbraccio e tanti carissimi auguri con tutto il cuore di un sereno Natale. Alla prossima...

Piattino e tagliere Maruska Fiengo Ceramics&Table

Post [#incollaborazioneconcameo](#)