



## Pizzette al salmone affumicato

[Del 05/10/2007 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pane](#)]

**Ingredienti:** per 6 persone: 250 g di ricotta, 6 panini arabi tipo pitta, 125 g di salmone affumicato, 1 cipolla rossa, 1 cucchiaio di capperi, 1 rametto di aneto, 1 limone.

Scalda il forno a 180°. Metti la ricotta in una terrina, aggiungi sale e pepe e mescola finchè non si è ammorbidita. Spalma la ricotta sul pane, lasciando un pò di bordo all'esterno. Metti sopra ad ogni pizza alcune fettine di salmone affumicato e alcune rondelle di cipolla. Spargi i capperi e fai cuocere le pizzette in una teglia in forno per un quarto d'ora, fino a quando i bordi non saranno diventati croccanti. Guarnisci con un rametto di aneto e gli spicchi di limone.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]