

CRÊPES AL SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 crêpes,
- 150 g di salmone affumicato,
- 1 limone,
- burro.

Preparate le crêpes e quando sono tiepide spalmatele con un velo di burro ammorbidito e adagiatevi sopra una o due sottili fettine di salmone affumicato.

Ripiegate con cura le frittatine in quattro, disponetele sul piatto da portata e spruzzatele con un po' di limone. Servite.