

INGREDIENTES

- cream cheese
- salmão defumado fatiado
- molho mostarda e mel
- presunto parma
- alcachofra
- pão italiano

MODO DE PREPARO

- Corte o pão em fatias grossas e coloque no forno para dar uma torrada.
 - Pode acrescentar manteiga para dar um gosto.
 - Depois, juntando aos ingredientes o pão italiano, você monta as bruschettas, que são servidas frias mesmo.
 - Uma das opções é colocar o cream cheese, o salmão defumado fatiado e cobrir com o molho de mostarda e mel.
 - Pode ser colocado um verdinho em cima ou uma rúcula para enfeitar.
 - A outra opção é com o presunto, que vai com as alcachofras (normalmente já temperadas) por cima.
-