Croissant al Salmone

Ingredienti

- 12 mini croissant al burro
- 250 grammi di formaggio spalmabile
- burro salato
- aneto
- 200 gr di salmone affumicato
- pepe nero

Procedimento

- Scaldate il forno a 180°C per una decina di minuti.
- Tagliate a metà nel senso della lunghezza i croissant e infornateli per 5 minuti.
- Tritate l'aneto, mescolatelo al formaggio.
- Spalmate il composto di formaggio e aneto su una metà di ogni croissant. Sull'altra spalmate un velo di burro salato. Adagiate sopra un po' di salmone, aggiungete una macinata di pepe nero, chiudete e servite.