# CROSTINI DI PANE CON CREMA DI VERZA AL CURRY E TARTAR DI SALMONE

Se state cercando ispirazione per un antipasto sfizioso che possa accompagnare i vostri brindisi festivi, i crostini di pane con crema di verza al curry e tartar di salmone sono la scelta giusta! In pochi minuti riuscirete a preparare un antipasto che delizierà le vostre papille gustative, grazie al profumo speziato del curry, la nota croccante del pane casereccio e la tenerezza dei freschi cubetti di salmone.

**DIFFICOLTA**': molto facile
**PREPARAZIONE**: 5 min
**COTTURA**: 15 minuti
**DOSI**: 2 persone

**Ingredienti per 2 persone**

- Pane casereccio
- Verza 300g
- Cipolla 60 g
- Polvere di curry 10 g
- Olio di oliva
- 80g salmone (si può sostituire con quello affumicato)
- Decorazione a piacere (semi di sesamo nero, semi di papavero, semi di girasole, aneto fresco)

**Procedimento:**

Tagliate a fette di circa 1 cm il pane casereccio  e fatelo tostare nel forno preriscaldato (circa 200°) finché non raggiungerà la giusta doratura. Far raffreddare le fette.

Tritate la cipolla e affettate la verza.

In un pentolino, scaldate l'olio e aggiungere la cipolla tritata, cuocere a fuoco basso (la cipolla non deve prendere colore ma stufare leggermente). Aggiungete  la polvere di curry e la verza affettata sottilmente, regolate di sale e pepe e aggiungete ½ bicchiere d'acqua.Cuocere per 10/15  minuti.

Per preparare la tartare, sminuzzate il salmone  e conditelo con sale e pepe.

Quando la verza sarà pronta frullatela fino ad ottenere una crema omogenea.

Spalmate la crema sui crostini e adagiatevi sopra un po' di salmone. Decorate a piacere con semi di sesamo nero.

**VINO IN ABBINAMENTO**

Spumante Brut Scianco è un vino bianco dalla bollicina fine caratterizzato da eleganza e armonia che viene prodotto a pochi chilometri dal Lago di Garda. Ideale per i vostri brindisi durante le festività è adatto a menù a base di pesce. Grazie alla sua freschezza ed effervescenza questo vino si bilancia perfettamente ai nostri crostini a base di salmone, ripulendo delicatamente il palato dalle note grasse del pesce crudo. Inoltre le sue note aromatiche  mitigano la tendenza speziata del curry.
La temperatura ideale di servizio è tra i 6°C  e 9°C.