



## BRUSCHETTA COM SALMÃO E CREAM CHEESE TEMPERADO

Entrada

 30 minutos

 10 porções

### INGREDIENTES

- 4 unidades de torradas grandes em glúten
- 4 colheres de sopa de queijo cream cheese
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de chá de paprica doce
- 1 colher de sopa de endro fresco picado
- 4 fatias finas de salmão defumado
- Raminhos de endro fresco a gosto para decorar

### MÉTODO DE PREPARO

- 1º Leve os biscoitos de arroz para o forno em temperatura baixa até ficarem crocantes.
- 2º Misture vigorosamente o cream cheese, o azeite, a páprica e o endro picado até obter um creme.
- 3º Espalhe o creme sobre os biscoitos e arrume as fatias de salmão enroladas por cima.
- 4º Decore com o endro e sirva em seguida. Dica: você pode substituir as torradas por biscoito de arroz integral [ sem glúten].

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO [12 g]	% DDR
ENERGIA	416 kcal	48 kcal	2 %
CARBOIDRATOS	25 g	3 g	1 %
PROTEÍNA	7 g	1 g	1 %
GORDURA	33 g	4 g	7 %
GORDURAS SATURADAS	12 g	1 g	7 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	0 g	1 %
SÓDIO	394 mg	45 mg	2 %