

## Baguette al salmone, burro erborinato e coleslaw (Fast food)



### Preparazione

Tagliate la baguette e fatela abbrustolire nel tostapane. Grattugiate carote e cavolo cappuccio e condite il tutto con maionese, olio, sale e pepe. Mescolate bene. Tritate la rucola. Lavorate il burro morbido con la rucola e salatelo leggermente. Spalmate il pane abbrustolito con il burro erborinato. Aggiungete il salmone affumicato. Aggiungete la coleslaw. Chiudete e gustate.

### Consigli

Per preparare il burro erborinato, abbiate cura di tirar fuori dal frigo il burro con un certo anticipo, così che esso sia più facilmente lavorabile.

### Curiosità

La coleslaw è una insalata di cavolo cappuccio tipica degli Stati Uniti d'America, dove è molto diffusa in varianti differenti e viene chiamata anche slaw. Le sue origini, tuttavia, non sono a stelle e strisce, bensì sono olandesi. Essa deriva infatti dalla insalata olandese Koolsla, della quali troviamo diverse derivazioni anche in altri paesi del mondo, come la Grecia, la Turchia, il Regno Unito, la Germania e la Svezia.

### Informazioni

**Preparazione** 10 minuti

**Cottura** 2 minuti

**Dosi per** 1 persona

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Panini** (un panino tipo baguette)

**Salmone** 50 grammi (affumicato)

**Carote** (una carota)

**Cavolo cappuccio** 30 grammi

**Maionese** (un cucchiaino di maionese)

**Sale**

**Pepe**

**Olio extra vergine di oliva**

**Rucola** (mezzo mazzetto di rucola)

**Burro** 50 grammi