

TOMINI CONDITI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 tomini,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 ciuffetti di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di capperi,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- sale,
- pepe,
- acciughe (facoltativo),
- aglio (facoltativo).

Disporre su un bel piatto i tomini sui quali mettete un po' di sale e pepe.

Lavate i capperi e il prezzemolo e fatene un triturato e mettetelo in una scodella e unitevi l'olio e l'aceto.

Se sono graditi, la salsa può essere completata con aglio e acciughe.

Cospargere i tomini con la salsa.

Si raccomanda di usare olio di ottima qualità.