
CROSTINI PICCANTI AL POMODORO

Ingredienti:

- Una confezione di pan carre,
- burro,
- mezza cipolla,
- zenzero,
- latte,
- 1 tuorlo d'uovo
- qualche pomodoro.

Le fette di pan carre arrostitole e spalmatele leggermente, quando sono ancora calde, di burro da una parte sola, preparate un battuto con la cipolla, fatela colorire in un bel pezzo di burro, insieme con uno zenzerino piccolo tritato finissimo, aggiungetevi pomodori pelati e tritati e lasciate cuocere fino a che si sia formata una salsa ben densa, cui unirete alla fine un sorso di latte. Togliete dal fuoco e, dopo un pò aggiungetevi il tuorlo, lavorando bene. Stendete il composto su ogni fetta di pane già preparata sul piatto di servizio. Passate un momento in forno e servite.