

BRUSCHETTA CON MAZZANCOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 500 g di code di mazzancolle
- 30 g di farina
- 50 g di burro
- 150 g di olio d'oliva
- 1/2 limone
- 300 g di brodo vegetale (o brodo di dado)
- 1 spicchio di aglio

Fate sciogliere in una casseruolina 30 g di burro, unitevi la farina setacciata, mescolate e irrorate il tutto con il brodo bollente, portate il tutto a bollore e salate.

In un altro pentolino fate sciogliere il burro restante, aggiungete l'olio e l'aglio, quindi le mazzancolle e cuocete per 5 minuti.

Unite le mazzancolle alla salsa, aggiungete il succo di limone e versate sulle fette di pane abbrustolito.