
BRUSCHETTA CON PATATE, SGOMBRO E CIPOLLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 2 cipolle rosse piccole
- 2 patate
- 150 g di sgombro sott'olio
- sale
- olio d'oliva
- 1 presa di origano

Tagliate a rondelle sottili le cipolle e lasciatele riposare in acqua per almeno un'ora.
Lessate le patate in acqua salata e tagliatele a pezzetti piuttosto piccoli.
Unite le cipolle ben scolate alle patate e allo sgombro sgocciolato e sminuzzato.
Condite l'insalata con l'olio, il sale e l'origano.
Tostate il pane e disponetevi sopra l'insalata.