

ACCIUGATA ESTIVA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane integrale casereccio
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 400 g di fichi maturi
- 6 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cipollotto fresco o erba cipollina tritata

Tostate il pane e sfregatelo con l'aglio, poi irroratelo con un filo d'olio.

Pelate i fichi e tritateli nel mixer con le acciughe.

Spalmate il composto sul pane, poi cospargete con il cipollotto tritato o affettato molto sottilmente oppure con erba cipollina tritata.