

CANAPÈ MARINI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 2 sardine
- 8 acciughe
- 2 sgombri
- olio d'oliva
- sedano
- cipolla
- burro
- aglio
- aceto di vino
- sale
- pepe bianco

Tagliate le teste ai pesci, squamateli, eliminatele le interiora, lessateli in un court-bouillon fatto con un gambo di sedano, mezza cipolla, un cucchiaino di aceto e sale.

Quando sono cotti scolateli, fateli raffreddare, togliete le lisce e tagliate la polpa a pezzetti.

In una padella rosolate uno spicchio d'aglio in una noce di burro e due cucchiari d'olio e poi toglietelo; unite il pesce e schiacciatelo con un cucchiaino di legno; pepate.

Tostate le fette di pane, distribuitevi sopra il composto e servite.