

BRUSCHETTA CON SEPPIOLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 400 g di seppioline
- 30 g di capperi sotto sale
- 2 uova
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 spicchi di aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- 1 presa di sale
- pepe nero

Mettete in una pentola un bicchiere di acqua, uno di vino e il succo di limone, 3 spicchi di aglio, l'olio e una presa di sale. Portate a bollore e gettatevi le seppioline pulite: fate cuocere per 30 minuti.

In un altro pentolino rassodate le uova.

In un recipiente unite le seppioline, gli albumi e il prezzemolo tritato; frullate i tuorli con un bicchiere del liquido di cottura delle seppie, salate e pepate.

Abbrustolite il pane e servite le fette con le seppioline condite con la salsa.