

BRUSCHETTA CON TONNO E BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane bruscato
- 250 g di tonno sott'olio
- 2 spicchi di aglio
- bottarga grattugiata
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 macinata di pepe
- 1 rametto di prezzemolo

Scaldate dell'olio in un pentolino, fatevi rosolare l'aglio, unite il tonno sgocciolato e continuate a cuocere finché il tonno non si sarà quasi sciolto.

Unite quindi la bottarga grattugiata, il vino, una macinata di pepe e un rametto di prezzemolo tritato.

Bruscate il pane e conditelo con il composto.