

BRUSCHETTA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane siciliano (con semi di sesamo)
- 8 sarde fresche
- 300 g di finocchietto
- olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- sale
- pepe bianco
- 1 peperoncino

Pulite accuratamente le sarde e fatele soffriggere in un tegame con l'olio, l'aglio e il peperoncino. Salate, pepate e spolverizzate con il finocchietto. Fate cuocere per qualche minuto e mettete 2 sarde su ogni fetta di pane precedentemente bruscato.