

BRUSCHETTE CON ALICI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 300 g di acciughe
- 50 g di rughetta
- 1 cetriolo
- aglio
- 1 limone
- 1 cucchiaino di senape in grani
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 prese di sale
- 1 pizzico di pepe

Staccate la testa alle acciughe, apritele a libro e spinatele; conditele con il succo di 1/2 limone, una presa di sale, aglio fresco a fettine e un filo di olio.

Lasciate marinare per 2 ore.

Frullate 80 g di olio, una presa di sale, un pizzico di pepe, il succo di 1/2 limone e un cucchiaino di senape.

Bruscate le fette di pane, irroratele con la salsina e guarnitele con il cetriolo a rondelle, la rughetta e le acciughe.