

BRUSCHETTE CON PUNTARELLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 1000 g di puntarelle
- 1 spicchio di aglio
- 4 filetti d'acciughe
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Lavate le puntarelle e lasciatele a bagno in acqua fredda per circa un ora.

Scolatele e conditele con una salsa preparata pestando nel mortaio l'aglio, le acciughe, l'olio, l'aceto, il sale e il pepe. Disponete l'insalata sulle fette di pane bruscato.