

CROSTINI AI FONDI DI CARCIOFI E TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 carciofi
- 6 fette di pane tostato
- 200 g di tonno all'olio d'oliva
- 2 coste di sedano
- 500 g di fagiolini fini
- 1 presa di sale

Lavare accuratamente i carciofi, privarli delle foglie più dure, lasciando praticamente solo il cuore e lessarli.

Mondare i fagiolini, lavarli accuratamente e lessarli.

Versare in un frullatore i carciofi, i fagiolini, il tonno, la costa di sedano tagliata sottilmente ed una presa di sale.

Spalmare sulle fette di pane tostate la crema che si è ottenuta.