
CROSTINI ALLA TOSCANA CON LE ACCIUGHE

Ingredienti per 6 persone:

- pane di segale
- 200 g di acciughe sotto sale
- 50 g di capperi
- 1 spicchio DI aglio
- 1 cipolla piccola
- prezzemolo
- mollica di pane
- peperoncino
- 6 cucchiaini DI olio d'oliva
- 3 cucchiaini DI aceto di vino

Dissalate, diliscate, lavate le acciughe lasciandole scolare su un piatto inclinato.

Tritate insieme prezzemolo, mezza cipolla, uno spicchio d'aglio, capperi, peperoncino e la mollica di pane bagnata e strizzata.

Amalgamate con sei cucchiaini d'olio e tre d'aceto.

Ponete in un'insalatiera uno strato di acciughe alternato a uno di salsa e lasciate riposare per un giorno.

Al momento di servire tostate le fette di pane, spalmatele con un velo di burro e disponetevi sopra il composto di acciughe.