

# CROSTINI CALDI DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 totano piccolo
- 2 polpettini
- muscoli
- arselle
- gamberetti
- 1/2 bicchiere DI olio d'oliva
- aglio
- pepe
- prezzemolo
- sale

Pulire i due polpettini ed il totano, aprire i muscoli, le arselle e sgusciare i gamberi.

Tagliare tutto a piccoli pezzi.

Mettere al fuoco in mezzo bicchiere d'olio.

Quando è un poco rosolato aggiungere un poco di vino bianco, prezzemolo e aglio tritati più un poco di pepe.

Controllare il sale.

Lasciare cuocere bene a fuoco vivo fino a cottura del pesce che triterete poi, il più finemente possibile, assieme agli odori già cotti.

Si formerà un amalgama.

Preparare le fette di pane sottili e farle abbrustolire.

Ancora calde, bagnarle.