

# CROSTINI MARINARI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 filoncino di pane
- 250 g di calamaretti
- 250 g di gamberi
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- pangrattato
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite e lavate i calamaretti, sgusciate i gamberi e tritate grossolanamente il tutto.

Amalgamate con l'uovo, aggiungete l'aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati, due cucchiari di pangrattato freschissimo.

Insaporite con olio, sale e pepe.

Tagliate in diagonale le fette di pane e sopra distribuitevi uno strato abbondante d'impasto.

Mettete in forno preriscaldato a 170 gradi per un quarto d'ora.

Ritirate e servite subito a tavola.