

CROSTINI DI UOVA SODE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 1 pugno di capperi salati
- 4 filetti d'acciughe
- aceto di mele
- salsa verde
- sale
- olio d'oliva extra-vergine

Far rassodare le uova e separare i tuorli.

Metterli in un mixer con capperi, acciughe, sale, 1 cucchiaino di aceto di vino, 1 cucchiaino di salsa verde, l'albume di 1 uovo.

Frullare, facendo scendere a filo l'olio, finché si ottenga una consistenza cremosa.

Spalmare su crostini di pane tostato aggiungendo al momento ancora un filo d'olio.