

CROSTINI RUSTICI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti d'acciughe
- 100 g di noci
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 1 pizzico di pepe
- 4 fette di pane casereccio

Tagliare a metà le fette di pane e abbrustolirle sulla graticola.

Pestare nel mortaio i gherigli con l'aglio e i filetti d'acciuga, versando l'olio a filo, poco per volta.

Quando il composto sarà omogeneo unire 1 cucchiaino di senape, 1 di aceto e un pizzico di pepe.

Amalgamare bene e spalmare la crema sulle fette di pane.