

CROSTINI DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- sarde
- acciughe
- 500 g di sgombro
- 2 spicchi di aglio
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- 300 g di pane casereccio

Nella padella nera versate l'olio, soffriggetevi l'aglio schiacciato e, dopo averlo eliminato, gettatevi il pesce, che avrete ben pulito, lavato e diliscato perfettamente.

Aggiungete un po' di sale e il pepe e fate cuocere, schiacciando bene il pesce finché sarà ridotto quasi in pasta.

Togliete la crosta al pane, tagliatelo in fette, arrostitele e distendetevi il pesce, aiutandovi con la lama di un coltello.