
FETTE DI PANE CON MELANZANE E ALICI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di melanzane
- 1 baguette (pane francese)
- 20 g di cipolla
- pasta di olive nere
- basilico
- 32 acciughe marinate
- aglio
- olio d'oliva
- sale

Togliete la buccia alla melanzana, tagliatela a dadini piccolissimi e rosolatela in 4 cucchiaini d'olio con un spicchio d'aglio e la cipolla tritata.

Portate a cottura, salate, togliete l'aglio, unite 2 cucchiaini di pasta d'olive quindi passate il composto al tritatutto aggiungendo una manciata di foglie di basilico.

Tagliate la baguette in 16 fette che tosterete sulla griglia calda o in forno.

Spalmatele con il composto di melanzane e decorate ciascuna fetta con 2 filetti d'acciughe arrotolati.