

CROSTINI AL BACCALÀ E GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

Per i crostini al baccalà:

1 filetto di baccalà non salato,
1 peperoncino,
1 uovo sodo,
2 cucchiaini di maionese,
4 fette di pane tostato,
4 cucchiaini d'olio d'oliva,
il succo di 1 limone,
pepe nero.

Per i crostini al granchio:

1 scatola di granchio piccola,
1 cetriolino,
8 ravanelli,
4 cucchiaini di maionese,
1 cucchiaino di ketchup,
4 fette di pane,
il succo di 1 limone,
olio,
sale,
pepe bianco.

Ponete il filetto di baccalà avvolto nella pellicola in freezer per un'ora, quindi tagliatelo a fette molto fini senza romperle. Raccoglietelo in un contenitore, condite con olio, succo di limone, pepe nero e lasciate macerare per 10 minuti.

Tagliate il peperoncino e l'uovo sodo a pezzetti molto piccoli, versateli in una ciotola e mescolate con la maionese.

Se necessario ammorbidite con un cucchiaino di latte.

Spalmate metà crostini e completate con una fettina di baccalà.

Eliminate le eventuali parti di cartilagine al granchio e mettetelo in una ciotola. Conditelo con olio, limone, sale e pepe.

Lavorate il tutto fino ad avere sbriciolato la polpa dei granchio.

Sbucciate il cetriolino e tritatelo finemente con i ravanelli.

Mescolate le verdure e il granchio con la maionese, il ketchup, aggiustate di sale.

Spalmate i crostini.