

ANTIPASTI E SNACK

## Bruschetta d'Anchois frais

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 8 fette di pane casereccio
- 20 alici fresche
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 limone
- 10 pomodori
- poco fleur de sal.

### PREPARAZIONE

**1** Togliete alle alici le teste e le code, apriteli a libro e staccate la lisca.

Passatele sotto l'acqua corrente e asciugatele.

In una pentola fate bollire abbondante acqua.

Quando l'acqua è bollente unite i pomodori e lasciateli cuocere 30 secondi.

Trasferiteli immediatamente in una ciotola con acqua e ghiaccio.

Pelate i pomodori.

Tagliare i pomodori a fette togliendo anche i semi.

In ogni piatto mettete 5 alici, 2 fette di pane, una ciotolina con poco pomodoro, uno spicchio di limone, poco sale e un filo di olio.

