

ANTIPASTI E SNACK

## Crostino con burro e alici rivisitato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

3-4 fette di pane di Lariano o altro pane casereccio con mollica compatta  
7-8 alici sotto sale  
poco burro  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a tocchetti il pane.



**2** In una casseruola fate tostare il pane.

Coprite a filo con acqua.



**3** E fate bollire per 15 minuti fino ad avere una crema.



4 Salate, pepate e con il frullatore ad immersione frullare per bene.

Passate sotto acqua corrente le alici sotto sale e diliscarle ricavando da ognuna i due filetti.



5 Impiattare, versando un pò di composto in una coppetta e decorando sopra con un'alice arrotolata intorno ad un ricciolo di burro fresco.



6 Potete servire anche la crema in un piatto con sopra le alici ed il burro fuso.

