



Bruschetta alla pescatora - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

antipasto - pesce - pane tostato - bruschetta alla pescatora

300 gr.pesciolini da frittura (anche surgelati)
peperoncino rosso
2 spicchi di aglio
trito prezzemolo,
2 cucchiaini passata pomodoro
mezzo bicchiere vino bianco
4 cucchiaini di olio
8 fette pane casereccio
2 pomodori,
sale

Lavare bene i pesciolini.

Scaldare l'olio unire peperoncino,passata di pomodoro,vino bianco e cuocere 5 minuti.

Aggiungere al soffritto i pesciolini e continuare ancora 5 minuti.

Lasciare intiepidire,poi versare nel frullatore e frullare (o con il minipimer) fino ad avere un composto omogeneo.

Tostare le fette di pane,sfregarle con l'aglio e spalmare il composto di pesciolini.

Decorare il piatto con fettine di pomodori e ciuffetti di prezzemolo.

(dalla P.d. C.).