



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Tomini al verde

INGREDIENTI:

- 6 tomini freschi di Rivarolo Canavese.
- 1 acciuga salata.
- 1 cucchiaino di capperi sott'aceto.
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
- 1 tuorlo d'uovo sodo.
- 2 foglie di basilico.
- La punta di un peperoncino fresco piccante.
- Pepe nero.
- Una noce di mollica di pane.
- 1 cucchiaino d'aceto bianco.
- Olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Inzuppate la mollica in aceto e poca acqua, strizzatela. Diliscate l'acciuga. Tritate insieme tutti gli ingredienti, pepateli e allungate con abbondante olio. Condite i tomini interi con questa salsa verde il giorno prima di mangiarli.