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.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150