



## 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.