



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crostini al pesce dell'isola d'Elba



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

35 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella antiaderente, frullatore**

Ingredienti

- 8 fette di pane toscano
- 1 polipetto
- 1 totano
- 500 g di cozze
- 500 g di vongole o arselle
- 200 g di gamberetti
- olio extravergine d'oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 dl di vino bianco secco
- sale
- pepe

Preparazione Crostini al pesce dell'isola d'Elba

Passo 1.

Pulite il totano e il polpetto, eliminate gli occhie tagliate in piccoli pezzi, sgusciate i gamberetti e aprite le cozze e le vongole (crude).

Passo 2.

Mettete il tutto a soffriggere con gli spicchi d'aglio schiacciati e il prezzemolo tritato in una padella antiaderente per 10 minuti.

Passo 3.

A metà cottura aggiungete il vino e fate evaporare.

Passo 4.

Salate e pepate a piacere.

Passo 5.

Tostate il pane e quando i pesci saranno cotti, frullateli ancora caldi, avendo cura di eliminare l'aglio.

Passo 6.

Spalmate la crema ottenuta sul pane tostato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)