

Bruschetta di mare

stuzzichino per 6/7 persone

Ingredienti

Pane casereccio affettato		q	6
Olio d'oliva per pennellare il pane		q	6
Aglione - spicchi	n		1
Vongole	g		500
Cozze	g		500
Pomodori	n		15
Basilico o prezzemolo da tritare		q	6
Olio d'oliva per condire vongole e cozze - cucchiaini	n		3
Sale		q	6

1. Tritate il pomodoro, salatelo leggermente e mettetelo in un colino a perdere un poco d'acqua
2. Raschiate bene le cozze e lavatele insieme alle vongole con abbondante acqua
3. Ponetele in una pentola coperta, accendete il gas e attendete qualche minuto che si schiudano
4. A mano a mano che si aprono toglietele dal fuoco e lasciatele intiepidire. Intanto tritate il basilico
5. Togliete i molluschi dal guscio, mescolateli col basilico e il pomodoro. Conditeli con 3 cucchiaini d'olio
6. Accendete il forno (grill)
7. Tagliate il pane, pennellatelo con abbondante olio, e sfregatelo con l'aglio.
8. Infornatelo (parte media) e attendete che si abbrustolisca leggermente
9. Servitelo ancora caldo. Ogni commensale lo condirà con il sughetto di mare che avevate preparato

Al condimento potete aggiungere anche gamberetti, scampi, cape sante o alici dopo aver provvedendo alla loro cottura preferibilmente al vapore