

# *Bruschetta di mare*

*stuzzichino per 6/7 persone*

## *Ingredienti*

<i>Pane casereccio affettato</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Olio d'oliva per pennellare il pane</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Aglio – spicchi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Vongole</i>	<i>g</i>	<i>500</i>
<i>Cozze</i>	<i>g</i>	<i>500</i>
<i>Pomodorini</i>	<i>n</i>	<i>15</i>
<i>Basilico o prezzemolo da tritare</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Olio d'oliva per condire vongole e cozze - cucchiai</i>	<i>n</i>	<i>3</i>
<i>Sale</i>	<i>q</i>	<i>6</i>

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 cucchiai 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 sugherito 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*