CROSTINI DI MARE ALLA PORTOFINO

Ingredienti per 4 persone:

- un filone di pane,
- 400 g di frutti di mare assortiti (cozze, ostriche, ecc...),
- sale,
- peperoncino in polvere,
- prezzemolo tritato,
- 50 g di burro,
- il succo di un limone.

Tagliate il pane a fette alte e asportate da queste una parte di mollica, creando un incavo che possa contenere i frutti di mare.
Estraete i molluschi dalle conchiglie, che avrete ben lavato e aperto con la punta di un coltellino; poi sistemateli, crudi, sulle fette di pane, spolverizzandoli di sale e di peperoncino e cospargendoli di prezzemolo.
Sbriciolate la mollica di pane asportata, fatela soffriggere nel burro e distribuite anche questa sui frutti di mare.
Disponete ora i crostini così preparati sulla placca del forno o su un piatto resistente al calore, spruzzateli con il succo di limone, quindi infornateli a 180 gradi per 15 minuti.
Serviteli ben caldi.