CROSTONI DEL PESCATORE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cozze,
- 800 g di vongole,
- un mazzetto di basilico,
- uno spicchio d'aglio,
- un bicchiere di olio,
- sale,
- pepe,
- otto fette di pane carrè,
- il succo di un limone.

Lavate le cozze e le vongole sotto l'acqua corrente, spazzolandole accuratamente per liberarle da ogni impurità, quindi mettetele sul fuoco, in una padella, senza aggiungere altro, e lasciatevele per qualche minuto, finchè il calore farà aprire spontaneamente le valve.
Estraete ora i molluschi e teneteli da parte, mentre preparate il condimento.
Per questo, fate appassire un trito finissimo di basilico e aglio in una padella con 3 cucchiai d'olio.
Unite quindi i molluschi al condimento e lasciateli insaporire per qualche istante; poi salateli, pepateli e fateli cuocere a recipiente coperto per 5-6 minuti.
Nel frattempo friggete le fette di pane carrè nel restante olio; man mano che sono pronte, passatele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccesso e tenetele in caldo, su un piatto da portata.
Spruzzate i molluschi con il succo di limone, lasciate rapprendere l'intingolo per qualche minuto, quindi distribuite il tutto sui crostoni e portate subito in tavola.