INSALATA AI CROSTINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di radicchio rosso tenero,
- 4 fette di pancarrè,
- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe,
- 2 cucchiaini di capperi,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Mondare il radicchio, lavarlo e tagliarlo a pezzetti.

Far rosolare il pane con 2 cucchiai d'olio e tagliarlo a dadini.

Mescolare la pasta d'acciughe con 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale e pepe e condire l'insalata.

Unire i crostini, le acciughe spezzettate e i capperi e mescolare.