

CROSTONI ALLA SVEDESE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di anguilla affumicata,
- un pan carrè da 500 g,
- due pomodori,
- 50 g di burro,
- sale,
- una tazza di maionese.

Eventualmente:

- un limone.

Spellate l'anguilla e sfilettatela. Tagliate a fette il pan carrè levate tutta la crosta e imburrate abbondantemente ogni fetta. Riducete i filetti di anguilla alle dimensioni di mezza fetta di pane. Adagiate su un lato di ogni fetta il filetto di anguilla e, accanto, un paio di fette di pomodoro, tagliate in modo che non sporgano dal pane; salatele leggermente. Con la maionese fate delle decorazioni su ogni crostone, formando una specie di grata che ricopra l'anguilla e i pomodori. Vi suggeriamo una variante: al posto dei pomodori, potete disporre sul pan carrè due fettine di limone private della buccia e su queste due filetti di anguilla disposti trasversalmente.