

CANAPÈ PICCANTI

Ingredienti:

- Una confezione di pan carre,
- 60g. di burro,
- 2 uova sode,
- 2 acciughe salate,
- prezzemolo,
- qualche capperò.

Spalmate il pan carre di burro dopo aver tolto la crosta, e intanto preparate l'impasto come segue.

Pestate nel mortaio i tuorli d'uovo sodo con le acciughe, prezzemolo, qualche capperò e stendete questa pasta sul pan carre e poi cospargetelo ma solamente per metà diagonalmente, col bianco d'uovo tritato. Sulla parte scoperta metterete una rotellina di cetriolo sott'aceto.