113. CROSTINI DIVERSI

Il pane che meglio si presta per questi crostini è quello bianco fine, in forma, all'uso inglese. Non avendone, prendete pane di un giorno, con molta midolla, e riducetelo a fette quadre, grosse un centimetro, che spalmerete co' seguenti composti ridotti come ad unguento:

CROSTINI DI CAVIALE. Tanto caviale e tanto burro mescolati insieme; e se il caviale è duro lavorateli un poco al fuoco, con un mestolo, a moderato calore.

Se invece del burro vorrete servirvi di olio, aggiungete qualche goccia d'agro di limone e immedesimate bene i tre ingredienti.

CROSTINI DI ACCIUGHE. Lavate le acciughe e togliete loro la spina e le lische; poi tritatele colla lunetta, aggiungete burro in proporzione, e stacciate il composto con la lama di un coltello da tavola per ridurlo una pasta omogenea.

CROSTINI DI CAVIALE, ACCIUGHE E BURRO. Mi servirei delle seguenti proporzioni, salvo a modificarle secondo il gusto:

Burro, grammi 60.

Caviale, grammi 40.

Acciughe, grammi 20.

Fate un miscuglio di tutto e lavoratelo per ridurlo fine e liscio.