

## BRUSCHETTA AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane pugliese
- 4 tuorli d'uovo
- 4 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cucchiaio di capperi
- 4 olive nere snocciolate

Tritare le acciughe con i capperi.

In una terrina mettere i tuorli, il trito, il pecorino e amalgamare bene il composto.

Tritare grossolanamente le olive.

Spalmare il pane con la crema di capperi e distribuirvi sopra i pezzetti di olive.

Cuocere in forno caldo a 220 gradi per 5-8 minuti circa, finché l'uovo non si sarà cotto.

Servire le bruschette tiepide.