BRUSCHETTA CON ANCHOIADE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 200 g di acciughe sotto sale
- 50 cl di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di aceto di vino rosso
- 1 macinata di pepe

Eliminate dalle acciughe il sale in eccesso quindi lavatele, dividetele in filetti e diliscatele.
Spellate gli spicchi d'aglio e passateli al mixer con le acciughe, metteteli in una terrina, aggiungete l'aceto e mescolate, infine unite l'olio a filo.
Completate con una macinata di pepe e spalmate sulle fette di pane bruscato.