CANAPÈ MARINI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 2 sardine
- 8 acciughe
- 2 sgombri
- olio d'oliva
- sedano
- cipolla
- burro
- aglio
- aceto di vino
- sale
- pepe bianco

Tagliate le teste ai pesci, squamateli, eliminatele le interiora, lessateli in un court-bouillon fatto con un gambo di sedano, mezza cipolla, un cucchiaino di aceto e sale.
Quando sono cotti scolateli, fateli raffreddare, togliete le lische e tagliate la polpa a pezzetti.
In una padella rosolate uno spicchio d'aglio in una noce di burro e due cucchiai d'olio e poi toglietelo; unite il pesce e schiacciatelo con un cucchiaio di legno; pepate.
Tostate le fette di pane, distribuitevi sopra il composto e servite.