

BOCCONCINI PICCANTI

by Isa - Wild Angels

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTA': FACILE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI

VOTO: 2/5

INGREDIENTI:

1 CIPOLLA BIANCA

AGLIO

PAN CARRE' / PANE CASERECCIO O BAGUETTE

PASSATA DI POMODORO

ORIGANO E PEPERONCINO TRITATO

1 UOVO INTERO

1 SCATOLA DI TONNO SOTT'OLIO

SALE E OLIO EXTRAVERGINE

Trita molto finemente la cipolla. Aggiungi un po' di aglio tritato e uno spicchio spaccato infilzato con uno stuzzicadenti (che poi toglieremo)

Far soffriggere con olio extravergine il mix tritato e aggiungere sale q.b.

Mettere il passato di pomodoro nel tegame e aggiungere origano e parecchio peperoncino macinato. Togliere lo spicchio d'aglio spaccato.

Lasciar cuocere a fuoco medio per circa 20 Minuti

Tagliare delle fettine di pane sottili (pane casereccio o baguette)

Metterle in forno o sul grill preriscaldato x tostarle un po', ma non troppo

Sminuzzare molto finemente il tonno sott'olio dopo averlo fatto sgocciolare bene.

Sbattere un uovo intero con del sale in una terrina e passare velocemente le fettine di pane, ma solo su un lato.

Adagiare sul lato imbevuto d'uovo un po' di tonno sminuzzato e coprire il tutto con un'altra fettina di pane.

Preparare una teglia da forno ben unta d'olio e disporre i bocconcini di pane su di essa.

Preriscaldare il forno a 220°

Su ogni bocconcino, spalmare la salsa piccante e infornare x 5 minuti

Servire caldo

Consiglio: non esagerare troppo con il peperoncino e con il sale.

Ottimi come antipasto ma anche come secondo veloce.

www.wildangels.it

