

Crostoni Del Pescatore

Categoria : Antipasto -

Pubblicato da [Pina Callo](#) in 25/7/2011

Crostoni Del Pescatore - Ingredienti per 4 persone



Crostoni Del Pescatore

Ingredienti per 4 persone:

500 G = Cozze

800 G = Vongole

1 Mazzetto = Basilico

1 Spicchio = Aglio

1 Bicchiere = Olio D'oliva

= Sale

= Pepe

8 Fette = Pancarrè

1 = Limone (succo)

Lavate le cozze e le vongole sotto l'acqua corrente, spazzolandole accuratamente per liberarle da ogni impurità, quindi mettetele sul fuoco, in una padella, senza aggiungere altro, e lasciatevele per qualche minuto, finché il calore farà aprire spontaneamente le valve.

Estraete ora i molluschi e teneteli da parte, mentre preparate il condimento.

Per questo, fate appassire un trito finissimo di basilico e aglio in una padella con tre cucchiaini d'olio.

Unite quindi i molluschi al condimento e lasciateli insaporire per qualche istante; poi salateli, pepateli e fateli cuocere a recipiente coperto per 5-6 minuti.

Nel frattempo friggete le fette di pancarrè nel restante olio; man mano che sono pronte, passatele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccesso e tenetele in caldo, su un piatto da portata.

Spruzzate i molluschi con il succo di limone, lasciate rapprendere l'intingolo per qualche minuto, quindi distribuite il tutto sui crostoni e portate subito in tavola.