

*Crostini al Capriccio di pesce piccante*

*Ingredienti per 4 - 6 persone*

.....  
*8 fette di pane raffermo*

*200 g di capriccio di pesce*

*2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine*

*un ciuffetto di prezzemolo*  
.....

*Abbrustolite le fette di pane dalle 2 parti, finché sono dorate. In una ciotola ponete i 200 g del capriccio di pesce piccante, aggiungete 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e il prezzemolo tritato. Ponete in un piatto di portata le fette di pane, condite con il preparato e servite.*