Crostoni al Vitello Tonnato con insalata di puntarelle e acciughe

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 filoncino di pane ai cereali
- 4 grosso cespo di puntarelle
- 4 confezioni di Vitello Tonnato
- 4 vasetto di alici sott'olio
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Pulire il cespo di puntarelle separando i germogli (le puntarelle) dalle foglie più dure e fibrose. Privare le puntarelle della base più dura, tagliarle a metà e poi a striscioline.

2. Quindi, immergere in acqua e ghiaccio e lasciarle in frigorifero per almeno un'ora. (In questo modo si arricciano e perdono parte dell'amaro)

3. Tagliare il filoncino di pane a fette spesse, sgocciolare le puntarelle, asciugarle e trasferirle in una ciotola.

4. Condirle con sale, pepe e un filo d'olio. A questo punto, distribuirle sui crostoni d pane.

5. Guarnire ogni crostone con 2 fettine di vitello tonnato con la sua salsa e un'acciuga sgocciolata e servire.