



Tomini elettrici



Ingredienti per 4 persone

n° 8	Tomini freschi
n° 1	Peperoncino rosso piccante
n° 1	Cucchiaino di salsa di pomodoro
n° 1	Spicchio di aglio
n° 1/2	Bicchiere di Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Pepe nero
q.b.	Aceto di vino rosso
q.b.	Sale

Preparazione

1. Disporre i tomini freschi su di un piatto da portata, spolverizzarli con il pepe nero, un pizzico di sale e dare una spruzzata di aceto di vino rosso.
2. A parte tritare il peperoncino piccante e lo spicchio di aglio e unirli alla salsa di pomodoro e olio di oliva.
3. Far amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare quindi la salsa ottenuta sui tomini.
4. Consiglio di preparare questo antipasto il giorno prima perchè, con una marinatura di 24 ore, i tomini prendono bene il gusto della salsa.
5. Servire a temperatura ambiente.