



L'Antipasto Sottolì nella galletta del marinaio

Ingredienti:

- 200 g di Antipasto Sottolì Saclà
- 250 g di cracker artigianali
- 400 g di pomodorini datterini (meglio se con il loro rametto)
- 25 g di zucchero di canna
- 2 pizzichi di sale grezzo marino
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 20 g di bottarga di muggine
- 20 g di filetti di alici sott'olio
- 10 g di capperi sotto sale
- origano q.b.

Preparazione:



- Accendete il forno a 140°C.
- Lavate i pomodorini e asciugateli con cura facendo attenzione a non staccarli dal rametto (saranno molto belli in tavola). Sistemateli su una teglia ricoperta con carta forno.
- Cospargeteli con il sale, lo zucchero di canna, l'olio extra vergine di oliva e l'origano. Metteteli in forno caldo per circa un paio d'ore, avendo cura di controllarli durante la cottura.
- Sgocciolate le verdure dell'Antipasto Sottolì Saclà e i filetti di alici, tagliate la bottarga a fettine molto sottili e dissalate i capperi.
- Componete il piatto alternando i cracker artigianali formando degli strati farciti con l'Antipasto, i pomodorini, i filetti di alici, alcuni pezzetti di bottarga e i capperi.
- Condite con un pizzico di origano, qualche goccia di olio extra vergine di oliva e guarnite il piatto con un rametto di pomodorini. Accompagnate con un calice di Pigato ligure e... buon appetito!