

## **Crostini allo sgombro grigliato e cipolla caramellata**

Un finger food semplice e sfizioso, perfetto per accompagnare un aperitivo estivo o per dare inizio ad una cena di pesce.

### **Ingredienti:**

- 1/2 baguette
- 1 scatola sgombro grigliato sott'olio
- 1 cipolla rossa
- 1 bicchiere vino rosso amabile
- 3-4 cucchiari aceto
- 1-2 cucchiari zucchero
- sale q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.

### **Procedimento:**

1. Tagliare la baguette a fette di circa 2 cm di spessore. Tostare le fette in forno con grill per circa due minuti per lato.
2. Tagliare una cipolla a rondelle e farla soffriggere, con un filo d'olio extravergine di oliva, in una padella a fiamma molto bassa.
3. Aggiungere un bicchiere di vino rosso e continuare la cottura della cipolla, con coperchio e a fiamma bassa, per altri 10 minuti.
4. Togliere il coperchio, aggiungere una spruzzata di aceto, uno o due cucchiari di zucchero e regolare di sale.
5. Tagliare in piccoli tranci i filetti di sgombro grigliato.
6. Comporre i crostini posizionando le cipolle caramellate sopra il pane e i tranci di sgombro grigliato sopra le cipolle.
7. Servire i crostini accompagnandoli a calici di spumante.