



La catalogna è una verdura piuttosto amara, simile alla cicoria, che si sposa alla perfezione con gli ingredienti di questo toast napoletano.

Ingredienti:

peperoncino 1
catalogna 1
olio di oliva extravergine q.b.
pane a cassetta 8 fette
acciughe o alici sott'olio 12
aglio q.b.
mozzarella 400 grammi
sale q.b.

Preparazione:

- 1) Per realizzare la **ricetta del toast alla napoletana** devi innanzitutto mondare la catalogna eliminando i gambi e metterla poi in una padella con poca acqua.
- 2) Lasciala appassire, mettila in un piatto e poi nella stessa padella aggiungi poco olio, l'aglio schiacciato e il peperoncino sbriciolato. Falli dorare, aggiungi di nuovo la catalogna, aggiusta di sale e togli dal fuoco dopo qualche minuto.
- 3) Taglia a dadini la mozzarella e usala per farcire il pane, aggiungi poi le acciughe e la catalogna saltata.
- 4) Scalda i **toast alla napoletana** sulla piastra e servi subito.