

**SALSICCIA DI PESCE GRIGLIATA  
CON CROSTONE DI PANE  
E FRIARIELLI ALLA PROVOLA AFFUMICATA**

**Ingredienti:** per 4 persone

4 crostoni di pane di Nola da 1 cm

Per i friarielli:

- 400 g	friarielli
- 2 spicchi	aglio
- 1	peperoncino
- q.b.	sale, olio
- 100 g	scamorzine affumicate

Per le salsicce:

- 125 g	scorfano tagliato a coltello
- 100 g	mazancolle tagliate a coltello
- 100 g	gamberi rossi tagliati a coltello
- 75 g	trippa di baccalà a dadini
- 250 g	scorfano tagliato a tritacarne
- 40 g	vino bianco
- 1 cucchiaio	semi di finocchietto secco
- q.b.	sale e pepe nero
- 50 g	budello di maiale per salsiccia



**Preparazione:**

- grigliare i crostoni da una parte e passare un spicchio d'aglio

Per le salsicce:

- tagliare il pesce a coltello, tritare lo scorfano con tritacarne e condire il tutto con sale, pepe, vino e finocchietto
- riempire il budello con la farcia
- cucinare le salsicce alla griglia

Per i friarielli:

- pulire i friarielli e sbollentarli un attimo in acqua salata
- soffriggere aglio e peperoncino e aggiungere i friarielli
- condire con sale e aggiungere al ultimo momento le scamorzine affumicate