



Cestini di sfoglia con crema di parmigiano, tonno e aceto balsamico

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva da 80 g
- 4 cucchiaini di aceto balsamico di Modena tradizionale
- 1 rotolo di pasta sfoglia pronta
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 1/2 bicchiere scarso di latte
- 5 g di fecola di patate
- nocemoscata
- 1 mazzetto di timo fresco
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Procedimento:

Ricava dalla pasta sfoglia 4 dischi di circa 12 cm di diametro e rivesti altrettanti stampini da tartelletta, unti d'olio, facendo risalire la pasta sui bordi. Bucherella il fondo con una forchetta, copri con dischetti di carta da forno e una manciata di legumi secchi: in questo modo, il fondo delle tartellette non si solleverà in cottura e otterrai i cestini. Cuoci in forno caldo a 180° per circa 15-20 minuti, finché i bordi della sfoglia sono dorati. Intanto, sciogli la fecola in una tazzina di latte freddo, poi tempera il tutto nel latte rimasto, sempre freddo, versato in un pentolino. Insaporisci con una macinata di pepe e una grattatina di noce moscata e porta a bollore, poi spegni e aggiungi il parmigiano, mescolando con una frusta per scioglierlo bene. Infine, regola la crema di sale e dividila nei cestini ancora caldi, dopo aver eliminato legumi e carta. Completa ogni cestino con il Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva diviso in scaglie e con l'aceto balsamico, fatto scendere a gocce dalla punta del cucchiaino. Guarnisci con rametti di timo e servi.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

L'aceto balsamico di Modena tradizionale: Tipico di Modena, e' ricavato dal mostocotto, ottenuto con uve coltivate esclusivamente per la sua produzione. Il lento processo di fermentazione e invecchiamento dell'aceto balsamico tradizionale puo' durare 12 o anche 25 anni e avviene in una serie di botti di legni diversi e con misure decrescenti. Il prezioso condimento viene travasato, anno dopo anno, dalla botticella piu' grande alla piu' piccola seguendo uno schema di lavorazione antico che gli permette di sviluppare aromi e profumi e il caratteristico colore bruno scuro.