



Antipasto di Natale

Tempo: 60 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno all'olio Extra Vergine di Oliva

Ingredienti per 4 persone:

- 4 confezioni di Tonno Rio Mare Extra' all'olio extra vergine di oliva da 80 g
- 180 g di parmigiano grattugiato
- 200 g di ricotta
- 100 g di pistacchi salati
- 40 g di aneto
- 50 g di olio extra vergine di oliva
- 1 limone non trattato
- pepe
- sale

Procedimento

Amalgama la ricotta con il tonno, un poco di scorza di limone grattugiata e una bella macinata di pepe lavorando il tutto sino ad ottenere un composto omogeneo. Sminuzza finemente i pistacchi, tieni da parte due cucchiari di granella preparata e frulla quella restante con l'aneto, l'olio, la scorza di limone rimasta e un poco di sale e pepe in modo da ottenere un pesto di pistacchi. Se hai tempo e voglia prepara il pesto con il mortaio. Adesso prepara i cannoli di parmigiano. Ritaglia dei dischi di carta da forno del diametro di 20 cm circa; scalda un padellino antiaderente sul fuoco, adagia al centro un disco di carta forno, disponi due cucchiari di parmigiano grattugiato formando un dischetto compatto che si scioglierà formando una cialda omogenea, toglì il disco di carta dal forno con la cialda e arrotolala ancora calda e morbida attorno ad un rotolo di alluminio per cannoli, lascia raffreddare ed estrai il rotolo. Ripeti l'operazione sino ad esaurimento del parmigiano. Farcisci i cannoli con la crema di tonno, sigilla le estremità con un poco di granella di pistacchio e servi con il pesto usandolo per decorare il piatto. Questo antipasto deve essere gustato appena preparato per risultare ben croccante.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Il Consiglio per un giorno di festa:

Col parmigiano grattugiato e un po' di manualita' puoi preparare cialde, cestini e cannoli saporiti e croccanti per dare un tocco di raffinata eleganza a tante preparazioni come una semplice mousse o una crema di verdure.