



## Barchette di pomodoro

Tempo: 15 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

---

### Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160g
- 6 pomodori San Marzano
- 100g di formaggio fresco cremoso
- un ciuffo di prezzemolo- sale

### Procedimento

1. Taglia a meta' i pomodori nel senso della lunghezza, toglì un po' di polpa, salali e lasciali riposare capovolti.
2. Sminuzza la polpa di pomodoro tolta, trita il prezzemolo, e radunali in una ciotola.
3. Unisci il formaggio e il tonno sgocciolato e amalgama il tutto.
4. Farcisci le barchette di pomodoro con il composto.



## Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Boe di rapanello:

3 rapanelli, un coltellino e un poco di pazienza. Visto che divertente?