



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?