



Barchette di insalata e pate'

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Pate' Tonno e Ketchup

Ingredienti per quattro persone

- 1 testa di insalata belga piccola
- Pate' al Tonno e Ketchup Rio Mare
- 1 pomodoro
- 1 cipolla piccola bianca
- 1/2 avocado
- 1 cucchiaino scarso di succo di limone
- sale
- pepe

Procedimento

1. Taglia a dadini molto piccoli la polpa di avocado, la cipolla e il peperone, mescola e condisci il composto con il succo di limone e un poco di sale e pepe.
2. Taglia l'estremita' inferiore all'insalata belga, scegli 12 foglie e disponile su un piatto.
3. Versa un po' di composto di avocado e verdure sul fondo di ogni foglia, completa con un ciuffo abbondante di pate' e servi subito.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Ketchup

Con il ketchup puoi preparare la salsa cocktail ideale per gamberi e pesce cotto a vapore, lessato o conservato al naturale. Per prepararla basta mischiare due parti di maionese con una di ketchup e aggiungere un poco di panna fresca e brandy.

Avocado

L'avocado una volta pelato e tagliato tende ad annerire: ricorda sempre di passarlo con del succo di limone o, meglio ancora, di lime.