



Bocconcini alle noci con insalatina

Tempo: 15 min

Difficolta': 2

Prodotto: Pate' di Tonno

Ingredienti per quattro persone

- Rio Mare Pate' Tonno
- 2 coste di sedano tenere
- 40g di gherigli di noce pestati
- 100g di misticanza
- olio extra vergine di oliva
- pepe nero appena macinato
- sale

Procedimento

1. Spremi il Pate' Tonno in una ciotola, unisci il sedano tagliato in piccoli cubetti, amalgama bene il tutto e forma delle palline.
2. Rotola le palline nelle noci rigirandole bene in modo che ne restino ben rivestite, disponile in piattini con l'insalata e condisci tutto con sale, pepe e un filo d'olio.

Bevanda consigliata:

Succo di carota, mela e arancia.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI