



Brik tunisini all'uovo

Tempo: 60 min

Difficolta':

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 8 fogli di pasta brik (in alternativa pasta fillo)
- 4 uova
- 2 patate - 1 confezione di Tonno Rio Mare all'Olio d'Oлива da 160 g
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- sale marino- pepe bianco
- olio di arachidi per friggere

Procedimento

Lessare le patate, pelarle e schiacciarle con una forchetta. Condirle con un filo d'olio, sale e pepe. Unire i capperi dissalati, il tonno sminuzzato, il prezzemolo tritato e amalgamare bene il composto. Stendere un foglio di pasta brik, spennellarlo con dell'acqua e sovrapporne un altro. Sistemare al centro qualche cucchiata di ripieno e sgusciarvi un uovo.

Chiudere a meta' ogni foglio creando una mezzaluna, dopo aver pennellato i bordi con altra acqua. Ripiegare i bordi a fagotto, sigillando bene, e procedere con gli altri brik. In una padella a bordi alti, portare a temperatura abbondante l'olio d'arachidi e friggere un brik alla volta, da entrambi i lati, finche' sara' ben dorato e l'albume d'uovo, in trasparenza, sara' diventato bianco. Prelevare i brik con una schiumarola e farli scolare su carta assorbente.

Mise en place:

Decorare ogni piatto con fettine di limone sottilissime, condite con sale, olio e prezzemolo tritato. Adagiarvi sopra un brik e servire subito.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

La pasta brik e' una preparazione a base di grano tenero, grano duro e acqua originaria del Maghreb, che si puo' acquistare in negozi specializzati o nella grande distribuzione.