



Bruschetta caprese con pomodoro e rucola

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 8 fettine di pane tipo baguette
- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio d'oliva da 240g
- 200g di mozzarella
- 2 pomodori maturi
- 1 spicchio di aglio
- 40g di olio d'oliva
- alcune foglie di rucola
- sale
- pepe

Procedimento

1. Taglia la mozzarella in 8 fettine, affetta sottilmente i pomodori, sgocciola il tonno e dividilo in pezzi. Fai abbrustolire le fette di pane su una griglia o in padella.
2. Strofina ogni fetta di pane con l'aglio, condisci con un po' d'olio, copri con un po' di rucola, una fettina di mozzarella, il pomodoro e condisci con sale e pepe.
3. Completa le bruschette con il tonno, guarnisci con foglie di rucola 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!

Guarnire

Per stupire i tuoi ospiti puoi guarnire il piatto con fiori alimentari come le violette, le viole del pensiero, i petali di rosa, i fiori di borragine e quelli di acacia.

Rucola

La rucola si consuma sia cruda che cotta. Può essere aggiunta a insalate e salse, oppure utilizzata invece del basilico per preparare, con pinoli e pecorino, un "pesto" dal gusto deciso e piccantino.