



Bruschetta ricca con tonno e salsa verde

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
- 1 uovo sodo – un ciuffo di prezzemolo
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino piccante fresco

Procedimento

1. Stacca le foglie di prezzemolo dai gambi, tritale finemente con i capperi e l'aglio, metti tutto in una ciotola, aggiungi il peperoncino tagliato a rondelle e l'uovo sodo privato del guscio e sminuzzato. Condisci e amalgama tutto con un po' di olio di conservazione del tonno.
2. Fai abbrustolire su una griglia o in padella le fette di pane, versa la salsa preparata sulle fette e completa con scaglie di tonno ben sgocciolato. 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!

Aglio

Per accompagnare insalate, zuppe e paste a base di pesce non c'è nulla di meglio delle fette di pane tostato, strofinate con un poco di aglio e condite con un filo d'olio.

Peperoncino

Per mitigare il piccante del peperoncino fresco taglialo a metà ed elimina con cura tutti i semi prima di tagliarlo a fettine.