



## Ceasar salad di tonno

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Tonno Sott'Olio Extravergine

---

### Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio Extravergine d'Oliva in vetro da 180 g
- 250 g di pane tipo ciabatta
- sale marino
- pepe nero
- origano
- 1/4 di spicchio d'aglio
- 4 filetti d'acciuga sott'olio
- 75 g di Parmigiano Reggiano
- 1 cucchiaio di yogurt greco
- mezzo limone
- olio extra vergine d'oliva
- 1 cespo di lattuga
- 1 cespo di gentilina

### Procedimento

Tagliare la ciabatta in fette e quindi in cubetti, condirli con olio, sale e origano e metterli in forno a 180 gradi per 15 minuti.

Frullare l'aglio con le acciughe e il Parmigiano, aggiungere lo yogurt, il succo del limone ed emulsionare con abbondante olio extravergine. Dividere i filetti di tonno in scaglie, tenendoli da parte.

Lavare e asciugare le verdure, spezzettandole con le mani e mescolandole con il condimento preparato.

### Mise en place:

Porzionare l'insalata nei piatti, cospargerla di crostini croccanti e finire con i filetti di tonno. Decorare con schizzi di salsa al Parmigiano.



## Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

### Il consiglio dello Chef

Dare sfogo alla creatività e' il modo migliore per arricchire le insalate. Se si hanno a disposizione varietà insolite, fiori, erbe aromatiche o germogli, si possono usare per rendere il piatto meno usuale.