



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.