



Cestini croccanti di bucce di patate e tonno

Tempo: 50 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 8 patate di media grandezza e forma regolare e buccia sottile
- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'olio d'oliva da 160g
- 80 g di formaggio emmenthal grattugiato
- un ciuffo di prezzemolo
- scorza grattugiata di ½ limone
- sale

Procedimento

1. Lavate con molta cura le patate strofinandole bene in modo da togliere ogni residuo terroso, mettele in una casseruola, copritele con acqua, insaporite con un poco di sale, portate ad ebollizione e fate cuocere per 25 minuti in modo che le patate cuociano senza rompersi.
2. Lasciatele raffreddare, tagliatele a meta', svuotatele della polpa con un cucchiaino in modo da ottenere delle coppette di buccia con poca polpa attaccata, spolverizzate le coppette con l'emmenthal e mettele in forno caldo a 220° per 12 minuti circa o fino a quando il formaggio non prende colore e le coppette diventano croccanti.
3. Sgocciolate bene il tonno, sminuzzatelo e disponetelo nelle coppette di patata caldissime, completate con prezzemolo tritato e scorza di limone e gustatele immediatamente.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Procuratevi 4 bottoni (anche spaiati), 6 tappi di tubetti o bottiglie di plastica, due lattine ben lavate di tonno Rio Mare, una manciata di lenticchie o di fagioli e un poco di cotone idrofilo. Incollate con della colla trasparente e resistente due tappi sotto alla lattina in modo che sembrino dei piedi, quindi il tappo rimasto e i bottoni sul fianco per fare occhi e bocca. Riempite il fondo della lattina con il cotone, distribuite sopra al cotone le lenticchie, bagnate con un poco di acqua e aspettate che al vostro robot crescano i capelli ricordandovi di inumidire regolarmente i semi.