



## Crostini saporiti con tonno e crema di ceci

Tempo: 20 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno all'olio Extra Vergine di Oliva

### Ingredienti per quattro persone

- 200 g di ceci lessati
- 1 spicchio d'aglio
- un ciuffetto di prezzemolo
- sale marino - pepe nero
- olio extravergine d'oliva
- 1 limone non trattato
- 2 confezione di Tonno Rio Mare all'Olio Extravergine d'Oliva da 80 g
- qualche foglia di basilico fresco
- qualche ago di rosmarino
- 200 g di baguette
- timo fresco per decorare

### Procedimento

Frullare in un mixer i ceci, con l'aglio, qualche ago di rosmarino, il prezzemolo, il sale, il succo di mezzo limone e due cucchiari d'olio. Arrivare a una consistenza cremosa, finire con una macinata di pepe nero.

Sgocciolare il tonno, spezzettarlo e mescolarlo con la scorza grattugiata del limone e il basilico tritato. Tagliare la baguette in obliquo e tostare le fette su una griglia calda.

Mise en place:

Spalmare la crema di ceci sulla baguette, distribuire il tonno su ogni fetta e guarnire con rametti di timo e la scorza grattugiata del limone.



## Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

### Il consiglio dello Chef

Questa crema di ceci e' una rivisitazione con erbe aromatiche del classico hummus mediorientale, una ricetta a base di ceci, limone, olio, aglio e tahini (salsa di sesamo), che accostata al tonno o allo sgombro da sempre ottimi risultati.