



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.