



Crostino di polenta con porro e tonno

Tempo: 120 min Difficolta': 2 Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di polenta taragna istantanea- 4 porri- 3 confezioni di Tonno RioMare all'Olio di Oliva da 80 g- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva- Scorza di 1 arancia- Pepe nero appena macinato

Procedimento

Preparate la polenta taragna seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Una volta pronta, versatela in una teglia leggermente unta e lasciate raffreddare. Tagliate a fette sottili il porro e fatelo stufare in una padella antiaderente con mezzo bicchiere d'acqua e un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva. Ungete la superficie della polenta, adagiatevi il porro stufato e fate gratinare il tutto in forno a 180° per 5 minuti con impostazione grill. Tagliate in quadrati la polenta, disponetela in un piatto, guarnite con tonno sgocciolato e sbriciolato a mano, aggiungete una spolverata di pepe nero appena macinato e una bella grattugiata di scorza d'arancia.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI