



Crostone di pane con tonno e uovo di quaglia in camicia

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio abbastanza spesse
- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160g
- 4 uova di quaglia
- 150g di ricotta
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 80 g di prosciutto cotto
- 1 cucchiaio di aceto
- 8 fiori di capperi
- sale
- pepe appena macinato

Procedimento

- Fate tostare il pane su di una griglia, incorporate il parmigiano nella ricotta e sbattete bene in modo da ottenere una crema, adagiate una fetta di prosciutto sopra ad ogni fetta di pane, spalmatevi sopra con abbondanza la crema di ricotta e parmigiano e passate sotto al grill per 4 minuti circa in modo che il formaggio prenda colore.- Portate ad ebollizione un pentolino con dell'acqua e con l'aceto, rompete le uova , una alla volta, deponendole nell'acqua appena questa inizia a bollire e fatele cuocere per 2 minuti in modo che il bianco si rapprenda, quindi scolatele.- Adagiate sopra ai crostoni di pane il tonno diviso in pezzetti, completate con le uova, decorate con i fiori di capperi e insaporite con un poco di pepe.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Cipolla

La marmellata di cipolle e' una prelibata leccornia. Molto apprezzata se abbinata a formaggi freschi o stagionati, ti consiglio di provarla con i filetti di sgombro sott'olio o al naturale!

Aceto

Se volete dare una stuzzicante nota agra ai vostri piatti freddi di pesce, stemperate nell'olio un poco di aceto di mele, molto apprezzato per la sua delicatezza.

Tostatura

Per tostare il riso, fase essenziale per preparare il risotto, versalo in olio o burro già caldi e mescola con una spatola finché i chicchi diventano lucidi. Per tostare mandorle o pinoli, ungi appena una padella antiaderente e cuoci a fuoco medio per 3/4 minuti mescolando spesso, fino a che non prendano colore.

Rosolare

Il sale e' un elemento igroscopico: tende a estrarre umidità dagli alimenti. Per questo deve essere aggiunto solo a fine rosolatura. Viceversa, un pizzico di sale crea quell'umidità che impedisce a un soffritto su fiamma alta di bruciare.