



### Crostone di pane con tonno e uovo in camicia

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Pate' di Tonno

---

#### Ingredienti per quattro persone

- 1 fetta di pane casereccio abbastanza spessa
- Pate' di Tonno Rio Mare in tubo
- 1 uovo - ½ cipolla rossa
- qualche foglia di lattughino
- olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di aceto
- sale
- pepe nero appena macinato

#### Procedimento

1. Fai tostare il pane su una griglia, affetta sottilmente la cipolla e falla rosolare in un padella con un po' di olio e sale fino a che diventi trasparente.
2. Porta ad ebollizione un pentolino con l'acqua e l'aceto, rompicci dentro l'uovo appena l'acqua inizia a bollire e cuocilo per 3 minuti in modo che il bianco si rapprenda.
3. Adagia sul al pane le foglie di lattuga, spremici sopra il pate' di tonno con generosita', sovrapponi l'uovo e completa con le cipolle rosolate, il loro condimento e un po' di pepe. Servi subito.

Mise en Place:

Un succo di mela raffreddato con abbondante ghiaccio.



## 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.