



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.