



Cuori di carciofo ripieni di crema di ricotta e tonno

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 4 carciofi- 150 g di ricotta fresca- 2 confezioni di Tonno RioMare all'Olio d'Oliva da 80 g- 1 arancia- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva- Pepe nero appena macinato- Un pizzico di sale

Procedimento

Private i carciofi delle foglie esterne piu' dure e delle eventualispine, sbollentateli in acqua leggermente salata, quindi sgocciolateli e, dopo averli lasciati raffreddare, eliminate la parte interna, che conserverete. Tritate il tonno sgocciolato insieme alla parte interna del carciofo, aggiungete un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva, quindi unite il composto alla ricotta e mescolate fino ad ottenere una consistenza omogenea. Riempite i carciofi con la farcia preparata e profumateli con una macinata di pepe nero. Servite con una classica insalata di arance e condite con un filo di olio extra vergine d'oliva, un pizzico di sale e abbondante pepe nero.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI