



Dischi di patate e carote con crema di tonno

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Pate' di Tonno

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di Pate' Rio Mare al tonno
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di acqua
- 2 carote
- 2 patate
- olio per friggere
- sale

Procedimento

1. Con la frusta sbatti l'uovo in una ciotola con la farina, l'acqua e un pizzico di sale.
2. Pela le patate e le carote, grattugiale e uniscile alla pastella preparata.
3. Scalda una padella antiaderente a fuoco medio, unisci un po' di olio e cuoci il composto di verdure appiattendolo con un cucchiaio in modo da ottenere delle piccole frittelle.
4. Passa le frittelle sulla carta assorbente da cucina e accoppiale a due a due farcendole con il pate'.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Per preparare i mela conigli taglia a metà le mele e privalo'e del torsolo centrale con la punta di un coltello. Quindi dividi ogni mezza mela in tre spicchi e sbucciali ad accezione di 3 che lascerai con la buccia. Con un coltello stacca la buccia dai tre spicchi rimasti, facendo attenzione a lasciarla attaccata alla polpa in punta. Con una forbice taglia la buccia staccata a forma di V ed elimina la pelle in eccesso, cosi' da formare delle lunghe orecchie da coniglio. Metti i melaconiglia a bagno in acqua, succo di limone e ghiaccio in modo che non anneriscano e che lo orecchi si incurvino un po'.