



Filetti con insalata di pomodorini, pane rosolato e tartare di peperone a

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

Ingredienti per quattro persone

- 200g di pomodori datterini
- una fetta di pane casereccio
- 1/2 spicchio di aglio
- 20g di olio
- 1/2 peperone giallo
- basilico
- 20g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe
- 1 confezione di Filetti di Tonno Rio Mare

Procedimento

- Dividi a meta' i pomodori nel senso della lunghezza. Taglia a cubetti la fetta di pane e falla tostare in una padella con 1/2 spicchio di aglio e 20g di olio.- Taglia in piccoli dadini il peperone e condiscilo con un trito di basilico, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.- Unisci tutti gli ingredienti, mescola e lascia insaporire per 10 minuti. Completa con qualche ciuffetto di insalata e servi con i Filetti di Tonno Premium ben sgocciolati



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!

Basilico

Come per la maggior parte delle erbe aromatiche, il basilico sprigiona il meglio del suo aroma utilizzato a crudo; ricorda di aggiungerlo alle pietanze calde solo a fine cottura.