



Focaccine gustose con tonno e peperoni

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 4 focaccine
- 1 confezione di Sandwich Rio Mare
- 100g di formaggio fresco e cremoso
- 100g di peperoni in agrodolce confezionati
- qualche foglia di insalata- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio d'oliva da 160g

Procedimento

- Dividi a meta' le focaccine e spalma la parte inferiore con il formaggio. Adagia sullo strato di formaggio una o due foglie di insalata, una falda di peperone in agrodolce. Completa con scaglie di tonno ben sgocciolato.- Richiudi le focaccine con la meta' superiore e servi subito.



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!

Falde (peperoni)

Cuoci i peperoni interi in forno a 200 gradi per circa 40 minuti, togliili dalla teglia e mettili a raffreddare in sacchetti di carta: pelarli sarà molto più semplice! Poi non resta che dividerli in falde e condirli a piacere.

Peperone

Crudo o cotto, prepara il peperone eliminando accuratamente il picciolo, i semi e la costa bianca interna.

Agrodolce

Il rapporto ideale per qualsiasi preparazione agrodolce è di un cucchiaino scarso di zucchero ogni due di aceto da aggiungere, preferibilmente ad un abbondante soffritto di cipolla.