



Girotondo di verdure

Tempo: 20 min

Difficolta':

Prodotto: Pate' di Tonno

Ingredienti per 4 persone

- 1 tubo di Pate' Rio Mare Tonno
- 1 cetriolo fresco piccolo
- 2 pomodori perini
- 4 fette di pan carre' ai cinque cereali
- 4 cucchiaini di maionese pronta

Procedimento

1. Pela la carota e il cetriolo e lavalvi bene insieme ai pomodori. Poi elimina le estremita' e taglia tutta la verdura a fettine.
2. Taglia la crosta a ogni fetta di pane, spalmala di maionese, e dividile in 4 quadratini.
3. Disponi una fettina di verdura sopra a ogni quadratino di pane e completa con un ciuffo di pate' di tonno.
4. Sistema le tartine in cerchio, alternando i colori, in quattro piattini formando un bel giro tondo.
5. Prendi i riccioli di carota e ponili al centro del piatto.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Per preparare i riccioli di carota, pela una carota con il pelapatate in modo da formare dei riccioli. Mettili a mollo in acqua e ghiaccio per 15 minuti.