



Hamburger della ciurma

Tempo: 20 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni da 160g di Tonno Rio Mare all'olio di oliva
- 2 cucchiaini di maionese allo yogurt
- 1 pomodoro grande - una manciata di insalata
- 4 panini morbidi con i semi di sesamo per hamburger

Procedimento

1. Priva il tonno dell'olio di conservazione, mettilo in una ciotola, sminuzzalo con la forchetta e amalgamalo bene con lo yogurt e la maionese.
2. Apri a meta' i panini e scaldali in una padella antiaderente in modo che diventino leggermente croccanti.
3. Adagia sul fondo di ogni panino qualche foglia di insalata e le fette di pomodoro che hai tagliato a fettine.
4. Poni sopra il composto di tonno dandogli la forma di un hamburger, aggiungi ancora qualche foglia di insalata e chiudi i panini.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Per preparare i riccioli di sedano pela il sedano con il pelapatate in modo da formare dei riccioli. Mettiti a mollo in acqua e ghiaccio per 15 minuti.