



Hamburger di tonno

Tempo: 25 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160 g
- 6 fette di pan carre'
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di senape
- un ciuffo di prezzemolo
- un cipollotto
- 2 cucchiari di maionese
- un filo d'olio extra vergine

Procedimento

1. Private il pan carre' della crosta e frullatelo in modo da ottenere una mollica soffice, mettetelo in una terrina, unite il tonno ben sgocciolato e sminuzzato, aggiungete il cipollotto tritato finemente insieme al prezzemolo, la maionese, la senape e l'uovo, amalgamate bene il tutto.
2. Formate con il composto degli hamburger, scaldate molto una padella antiaderente con un velo sottile di olio e adagiatevi gli hamburger, fateli cuocere sui due lati, girandoli con una paletta, in modo che si compattino bene e prendano un colore dorato.
3. Serviteli immediatamente con delle gustose patate fritte tagliate a spicchi grandi.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI