



Hamburger con tonno, sedano e pomodoro

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Pate' di Tonno

Ingredienti per quattro persone

- Un panino per hamburger con i semi di sesamo
- Pate' di Tonno Rio Mare in tubo
- ½ pomodoro costoluto
- 60 g di formaggio gauda a fettine
- 2 costole di cuore di sedano con le foglie

Procedimento

1. Taglia a meta' il panino e scaldalo.
2. Affetta il pomodoro e taglia in sottili lamelle il sedano tenendo da parte le foglie. Metti nel panino uno strato di foglie di sedano, copri con le fettine di pomodoro e quelle di formaggio, spremici sopra il pate' di tonno con generosita', completa con il sedano affettato.
3. Chiudi il panino e gustalo.
Accompagnatelo con...
Un succo misto di frutta a piacere.



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 creativita' in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Sedano

La varieta' sedano rapa (o di Verona) e' un tubero dal sapore meno intenso. Prepara un'insalata con sedano rapa a julienne, scaglie di parmigiano, salsa di soya, sale e olio: e' deliziosa come accompagnamento dei filetti di tonno sott'olio.