



Insalatissima con pomodori ai profumi mediterranei

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Insalatissime Rio Mare Mais e Tonno

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Insalatissime Mais Rio Mare
- 6 pomodori maturi
- 1 cipollotto fresco
- alcune foglie di basilico
- un pizzico di origano

Procedimento

1. Taglia a fette i pomodori, disponile leggermente sovrapposte in 4 piatti e insaporisci con una leggera spolverata di origano.
2. Distribuisci Insalatissima al Mais in parti uguali sopra ai pomodori spezzettando il tonno e mescolando gli ingredienti.
3. Pulisci il cipollotto, affettane sottilmente il cuore, adagia le fettine sull'insalata e completa con le foglioline di basilico fresco. 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!

Oliva nera

Molte Olive nere sono ideali da servire come aperitivo, per renderle ancora piu' gustose prova a inciderle, metterle in un vasetto con alloro, peperoncino fresco a fette, aglio, olio d'oliva e lasciarle insaporire per almeno una settimana in luogo fresco.

Cipollotto

Scartata la parte verde piu' dura, ma lascia quella piu' tenera vicina al bulbo; elimina le barbine esterne attaccate al bulbo e gli strati piu' esterni. Per renderlo ancora piu' delicato affettalo sottilmente, salalo, lascialo riposare qualche minuto e lavalo bene.

Origano

Se hai la fortuna di poter raccogliere dell'origano fresco nei mesi da giugno a settembre, conservalo facendolo essiccare all'ombra a testa in giu'.

Spolverizzare

Si puo' spolverizzare a mano o con un colino a trama piu' o meno larga secondo gli ingredienti.