



Isogetti di ricotta

Tempo: 20 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione da 160g di Tonno Rio Mare in olio di oliva
- 250g di ricotta fresca
- 4 cucchiari di latte
- 3 pomodori ramati ben maturi
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- una manciata di foglioline fresche di basilico
- sale

Procedimento

1. Sminuzza il tonno e privalo dell'olio. Versalo in una ciotola aggiungendo la ricotta, il latte, il parmigiano e amalgama per ottenere un composto morbido.
2. Pela i pomodori, tagliali in pezzi grossi, strizzali leggermente e frullali insieme all'olio e a un pizzico di sale.
3. Versa la crema di pomodoro preparata in quattro fondine, poi deponi al centro il composto di ricotta con un grosso cucchiario dandogli la forma di un isolotto (puoi anche aiutarti con l'attrezzo per fare le palline di gelato).
4. Per finire adagia sopra alla salsa qualche fogliolina di basilico capovolta in modo che ricordino delle barchette.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Per preparare i buffi cespugli elimina il fondo alle zucchine e tagliale a fettine molto sottili nel senso della lunghezza lasciando il fondo attaccato come un ventaglio, cuocile in acqua bollente per 4 minuti circa in modo che ammorbidiscano, sgocciolale, mettile in acqua fredda qualche minuto e ripiega su se stesse le punte delle fettine in modo da ottenere dei buffi cespugli!