



Mini quiche con tonno, peperoni e crema di patate

Tempo: 55 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

Ingredienti per quattro persone

- 250 g di pasta brise'e
- 1 confezione di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio d'Oлива in vetro da 180 g
- 3 patate
- 2 peperoni rossi
- 4 filetti di acciuga
- un ciuffetto di prezzemolo
- 1 limone non trattato
- un cucchiaio di Parmigiano Reggiano grattugiato
- olio extra vergine d'oliva
- sale marino
- pepe nero

Procedimento

Arrostire i peperoni, spellarli e tritarli al coltello. Mescolarli in una ciotola con le acciughe tritate. Lessare le patate, sbuciarle e schiacciarle ancora calde con uno schiacciapatate. In una ciotola mantecarle con l'olio, il Parmigiano Reggiano, il prezzemolo tritato, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di sale e di pepe, fino a ottenere una purea molto morbida, da versare in un sac a' poche.

Stendere la pasta brise'e in quattro stampini tondi, versare sul fondo di ognuno il composto di peperoni, spargendolo in maniera omogenea. Su questo, adagiare i filetti di tonno sfogliati a mano. Con il sac a' poche coprire tutta la superficie della torta con ciuffetti di crema di patate, come in una torta meringata. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 35 minuti.

Mise en place:

Servire le mini quiche singolarmente in piattini, contornate da un'insalata mista arricchita da erbe aromatiche.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Il consiglio dello chef:

La pasta brise'e e' una preparazione molto usata in ricette salate e dolci. Facile da preparare, si ottiene mescolando farina (200 g), burro (100 g) sale e acqua ghiacciata, fino a ottenere un impasto elastico, da far riposare in frigo prima dell'utilizzo.