



Patate in cartoccio ripiene alla turca

Tempo: 60 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

Ingredienti per quattro persone

- 4 patate grandi
- 2 confezioni di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio d'Oлива in vetro da 180 g
- sale marino
- pepe rosa
- 50 g panna fresca
- erba cipollina
- una manciata di olive
- 1 limone non trattato

Procedimento

Lavare e asciugare le patate, lasciando la buccia, e cuocerle avvolte singolarmente nella carta stagnola, cosparse con un po' di sale, per circa un'ora, in forno a 200 gradi. Sforarle, aprire il cartoccio senza rompere la stagnola, e con un coltellino tagliare una piccola porzione della superficie, nel senso della lunghezza. Con l'aiuto di un cucchiaino svuotare quasi completamente le patate.

Passare allo schiacciap patate la polpa estratta, mescolare con panna, sale, pepe rosa, olive, erba cipollina, scorza di limone grattugiata e meta' dei filetti di tonno spezzettati. Farcire le patate e, pochi minuti prima di servire, scaldarle leggermente in forno.

Mise en place:

Servire le patate, poggiate su un piatto, direttamente nel loro cartoccio caldo. Decorare con il resto dei filetti di tonno, olive spezzettate, erba cipollina tritata, pepe rosa e zeste di limone.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Il consiglio dello chef:

Per questa preparazione, si consiglia l'uso di patate a pasta gialla, come le Monalisa o le Agria, tra le più diffuse in Italia. Queste varietà ben si prestano alle cotture in forno, per la consistenza soda della polpa e la capacità di trattenere l'umidità'.