



Pomodori farciti con pate' di tonno e olive

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Pate' di Tonno

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Pate' di Tonno e Olive Le Delizie Rio Mare
- 4 pomodori costoluti

Procedimento

1. Lava e asciuga i pomodori e tagliali a meta' in senso orizzontale
2. Svuota leggermente la parte inferiore, riempi con abbondante pate' e richiudi sovrapponendo la parte superiore.
3. Servi con un'insalata mista, condita con olio extravergine di oliva, sale e abbondante pepe.
Buona anche cosi':

Tagliate ciascun pomodoro in 4 fette e farcite ogni strato con un poco di pate'.



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 più 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.