



Rotelle di tonno

Tempo: 45 min

Difficoltà':

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di Tonno Rio Mare al Naturale da 160g- 4 fette di pane in cassetta integrale all'olio di oliva- 4 pomodori secchi- 4 cucchiaini di maionese senza uova

Per la maionese senza uova:

- 100ml di latte di soia non zuccherato- 3 cucchiaini di olio di mais o di girasole extra vergine di oliva delicato- 3 cucchiaini di aceto di mele o di vino bianco o di succo di limone- Curcuma- Sale

Procedimento

- Sistemate i pomodori secchi sul tagliere e sminuzzateli con la mezzaluna. Metteteli in una ciotola, unite la maionese senza uova e il tonno e quindi amalgamate il tutto.- Adagiate le fette di pane sul tagliere e stendetele leggermente con il mattarello tanto per assottigiarle un poco. Aggiungete il composto sopra alle fette di pane.- Arrotolate le fette facendo in modo che siano abbastanza strette per non fare fuoriuscire il ripieno.- Avvolgete i due rotoli con della pellicola trasparente, teneteli almeno 30 minuti in frigorifero, toglieteli dalla plastica e tagliateli a rondelle.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI