



Salsa di bucce di carota e sgombro in carrozza

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sgombro al naturale

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di Filetti di Sgombro Rio Mare al naturale da 120g
- 16 fettine di pane tipo baguette
- una ciotola di bucce di carota
- 1 spicchio di aglio
- un cucchiaino di capperi sotto sale
- 30 g di mandorle sgusciate ma con la buccia
- scorza di ½ limone
- qualche fogliolina d'insalata per decorare
- 40g di olio extra vergine di oliva

Procedimento

1. Lavate con cura le bucce di carota, mettetele in un frullatore insieme ai capperi usando un poco del loro sale per insaporire la salsa, le mandorle, l'aglio, la scorza di limone e l'olio, quindi frullate il tutto in modo da ottenere una salsa cremosa.
2. Fate tostare le fette di pane in una padella rovente o in un tostapane, adagiate un poco di salsa sopra ad ogni crostino, deponete un pezzetto di filetto di sgombro privato del liquido di conservazione e completate con una fogliolina d'insalata come fosse un pennacchio.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Procuratevi 2 lattine di tonno Rio Mare di diverse dimensioni ben lavate, una manciata abbondante di ceci secchi, 2 bacchette di legno di quelle usa e getta dei ristoranti cinesi, dello scotch di colore a piacere, degli adesivi a forma di pois e dei colori a tempera. Praticate un piccolo foro sul lato delle lattine e conficcatevi le bacchette di legno, dipingete tutto con le tempere, mettete un poco di ceci all'interno delle lattine in modo che scuotendoli facciano rumore, chiudete il lato aperto, fissate con lo scotch chiudendo bene e applicate i pois dei colori preferiti. A piacere completate con fili di lana alle cui estremità sono appesi formati di pasta differenti.