



Salsa tonnata con crudite'

Tempo: 25 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 240 g
- 2 tuorli d'uovo
- 4 filetti di acciuga sott'olio
- un cucchiaino scarso di capperi sott'aceto ben sgocciolati
- 280 g di olio di oliva
- succo di ½ limone
- 1 finocchio
- 1 peperone giallo dolce
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- qualche pomodoro datterino
- sale
- pepe nero

Procedimento

1. Mettete i tuorli d'uova, un poco di sale e pepe e qualche goccia di succo di limone in una ciotola o nel frullatore, sbattete il tutto, prima lentamente e poi piu' velocemente aggiungendo l'olio a filo ma con generosita', quando la salsa inizia ad inspessire unite il limone poco alla volta. Se la maionese dovesse "impazzire" mettete in una nuova ciotola un tuorlo d'uovo e, mescolando, incorporate, poco alla volta, la maionese impazzita. Se non avete tempo potete utilizzare 250g di maionese pronta. Una volta che la maionese e' fatta incorporate il tonno, le acciughe, i capperi e frullate il tutto per un minuto in modo da ottenere una salsa omogenea.

2. Se desiderate una salsa piu' delicata preparatela con un solo uovo utilizzando anche l'albume, se la volete con un gusto d'olio piu' intenso sostituite 80g di olio con quello extra vergine d'oliva senza eccedere se non volete che il gusto inteso di quest'ultimo sovrasti tutti gli altri ingredienti.

3. Pulite le verdure eliminando le parti poco tenere o da scartare, tagliate il finocchio a fettine sottili, il peperone in piccole falde, le coste di sedano e le carote in bastoncini disponetele in un piatto con i pomodorini e servitele con la salsa per poterle intingere.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI