



Spuma di tonno e piselli alla menta

Tempo: 25 min

Difficolta':

Prodotto: Tonno all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone:

- 4 confezioni di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 80g- 400g di pisellini teneri surgelati- 200 g di panna fresca- 80 g di parmigiano grattugiato- 2 cipolla- 40 g di olio extra vergine di oliva- foglioline di menta fresca- sale

Preparazione

Sminuzza la cipolla, mettila in una casseruola con l'olio, falla rosolare, unisci i pisellini, regola di sale, aggiungi due cucchiari di acqua e fai cuocere per una decina di minuti poi leva dal fuoco e frulla con il tonno ben sgocciolato, il parmigiano e qualche foglia di menta. Monta la panna e incorporala con delicatezza servendoti di una frusta o di un cucchiaino al composto di piselli. Versa il tutto nei contenitori preparati e riponi al fresco in attesa di gustare la spuma.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI