



Carpaccio con verdure allo zenzero

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Tonno Taglio Carpaccio Rio Mare
- 1 porro
- 2 zucchine tenere
- 2 carote medie
- una manciata di fagiolini fini
- 1 spicchio di aglio
- 10 g di zenzero fresco
- 40g di olio extra vergine di oliva
- sale

Procedimento

1. Pela le carote, lava e taglia a fiammifero il porro le carote e le zucchine, taglia a meta' i fagiolini nel senso della lunghezza.
2. Rosola lo spicchio di aglio in una padella antiaderente con l'olio, unisci le verdure e falle rosolare a fiamma vivace, mescolando spesso in modo che diventino tenere senza colorire troppo.
3. Regola di sale le verdure e insaporisci con lo zenzero pelato e grattugiato, mescola e toglì dal fuoco.
4. Sgocciola il tonno, dividi le fettine con delicatezza e disponilo su un piatto con le verdure preparate.
L'idea in piu'.

Completa il piatto con coriandolo fresco sminuzzato.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI