



Tartine miste con mousse di tonno, sgombro e salmone

Tempo: 75 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 1 confezione di Filetti di Sgombro all'Olio di Oliva Rio Mare
- 1 confezione di Tonno all'Olio di Oliva Rio Mare da 160 g
- 1 confezione di Filetto di Salmone all'Olio di Oliva Rio Mare
- 240 g di burro
- 60 g di panna liquida
- ½ pancarre' preaffettato
- erba cipollina
- sale e pepe bianco

Per decorare:

- capperi in fiore
- 1 limone non trattato
- finocchietto fresco

Procedimento

1. Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Scolate il tonno, il salmone e lo sgombro e frullateli separatamente. Aggiungete a ogni composto 80 g di burro e 2 cucchiaini di panna. Salate, pepate e insaporite con l'erba cipollina tritata.
2. Servendovi di un foglio di carta forno formate dei cilindri con ognuno dei composti di pesce e metteteli in frigorifero a rassodare.
3. Coppate il pan carre' in dischetti di 6 cm di diametro e tostateli leggermente sotto il grill. Tagliate i cilindri a rondelle ed adagiatele sui crostini di pane. Decorate con 1 capperone, 1 fettina di limone pelato "a vivo" e 1 rametto di finocchietto fresco. Spolverate di pepe macinato al momento e servite.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI