



Tartine al pate' di tonno con pomodori e rucola

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Pate' di Tonno

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Pate' di Tonno Rio Mare
- 2 pomodori
- qualche foglia di rucola
- pane integrale ai cereali

Procedimento

1. Tagliate a fette il pane in modo da ottenere dei crostini e tostateli leggermente
2. Tagliate in fettine sottili i pomodori, adagiate le fettine sopra ai crostini di pane e spalmate con abbondanza del pate' sulle tartine
3. Completate decorando la superficie con qualche foglia di rucola.
Buona anche cosi':

Sostituite le fettine di pomodoro con delle fettine sottili di formaggio.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI