



Teglia di cipolle e patate al rosmarino con filetti di tonno

Tempo: 30 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone

- 4 cipolle bianche- 4 patate- 2 confezioni di Filetti diTonno Rio Mare all'Oliod'Oliva in vetro da 125 g- Un ciuffo di rosmarinofresco- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Procedimento

Tagliate a velo sia le cipolle sia le patate (di queste ultime noneliminate la buccia) con una mandolina o un coltello ben affilato, sbollentatele per 5 minuti circa e sgocciolatele bene.In una teglia, create degli strati di cipolle, patate e rosmarinofresco, sia tritato sia a rametti, quindi cuocete in forno a200° per 15/20 minuti condendo il tutto con due cucchiaini di acqua e due di olio extra vergine d'oliva.Servite queste gustose patate insieme ai filetti di tonno bensgocciolati e guarniti con un rametto di rosmarino.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI