



Teglia di cipolle e patate al rosmarino con filetti di tonno

Tempo: 30 min

Difficoltà: 2

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone

- 4 cipolle bianche- 4 patate- 2 confezioni di Filetti di Tonno Rio Mare all'Oliod'Oliiva in vetro da 125 g- Un ciuffo di rosmarino fresco- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Procedimento

Tagliate a velo sia le cipolle sia le patate (di queste ultime non eliminate 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 rosmarino fresco, sia tritato sia a rametti, quindi cuocete in forno a 200° per 15/20 minuti condendo il tutto con due cucchiaini di acqua e due di olio extravergine d'oliva. Servite queste gustose patate insieme ai filetti di tonno ben sgocciolati e guarniti con un rametto di rosmarino.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI