



Terrina di tonno con misticanza aromatica

Tempo: 30 min

Difficolta': 3

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 1 confezione di Tonno all'Olio di Oliva Rio Mare da 240 g
- 200 g di ricotta
- 200 g di panna liquida
- 2 cetrioli lunghi
- 15 g di gelatina
- erba cipollina

Per accompagnare:

- 200 g di insalatina mista
- 4 ravanelli
- 1 finocchio piccolo
- 1 limone
- 3 cucchiaini d'olio di oliva extravergine
- 1/2 baguette
- sale

Procedimento

1. Ammollate 10 g di gelatina in acqua fredda. Eliminate le estremita' dei cetrioli, tagliateli per il lungo a fettine sottili e foderatevi uno stampo. Strizzate la gelatina e scioglietela in 100 g di acqua bollente. Scolate il tonno, mettetelo nel frullatore con la gelatina sciolta, salate e frullate il tutto fino a rendere il composto omogeneo. Unite 100 g di panna e frullate nuovamente. Versate meta' del composto ottenuto nello stampo e lasciate solidificare in frigorifero. Tenete l'altra meta' in luogo tiepido.
2. Nel frattempo frullate la ricotta e la panna rimasta (conservatene 1 cucchiaino), unite il resto della gelatina ammollata, strizzata e sciolta con la panna tenuta a parte. Salate, pepate e insaporite con l'erba cipollina tritata.
3. Versate il composto di ricotta sul primo strato di tonno, lasciate solidificare e terminate con il tonno rimasto. Livellate la superficie e fate rapprendere in frigorifero. Nel frattempo mondate l'insalata, tagliate a fettine il finocchio e unite i ravanelli; unite dei dadini di pane tostato e condite con una citronette ottenuta mescolando olio, limone e un pizzico di sale. Sformate capovolgendo lo stampo.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI