



Toast golosi con tonno, pomodoro e salsa tartara

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 1 confezione di Tonno all'Olio di Oliva
- 4 fette di pan carre'
- 2 fette di prosciutto cotto
- 2 fette di fontina
- 1/2 pomodoro
- 2 cucchiaini di salsa tartara pronta

Procedimento

1. Adagiate sopra a due fette di pane il prosciutto e la fontina, chiudete con altre due fette e tostate in un tostapane come per un normale toast.
2. Tagliate a fettine il pomodoro; aprite i toast scaldati, farciteli velocemente con le fettine di pomodoro, il Tonno all'Olio di Oliva e la salsa tartara.
3. Richiudete i toasts, tagliateli a meta' in modo da ottenere 4 triangoli e gustateli immediatamente. Rendili ancora piu' sfiziosi con:

un centrifugato di mela e carota ben ghiacciato.
Uno spuntino ricco per quando ti serve la carica.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI