



Tonno con pomodori marinati alle erbe e uova sode

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare da 160g
- 4 pomodori maturi - 1 cipollotto bianco fresco
- 1 costola di sedano - un ciuffo di prezzemolo
- qualche rametto di origano fresco
- 2 uova
- 20g di olio di Oliva
- sale

Procedimento

1. Fate rassodare le uova cuocendole in acqua bollente per 9 minuti; nel frattempo tagliate i pomodori in cubetti, affettate sottilmente il sedano e il cipollotto, sminuzzate il prezzemolo e l'origano.
2. Radunate in una ciotola i pomodori, il sedano, il cipollotto e le erbe aromatiche, condite con l'olio e un poco di sale e lasciate insaporire per 10 minuti.
3. Sgusciate le uova, tagliatele a spicchi e poi a meta', sistemate il tonno in un piatto, completate con le uova sode e i pomodori marinati e servite.

Buona anche così':

Sostituisci il cipollotto con 2 cucchiaini di capperi piccoli sott'aceto.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI