



Tonno con uova croccanti e cipollotti

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160g
- un mazzo di cipollotti viola freschi
- 4 uova
- olio per friggere
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- qualche ciuffetto di maggiorana
- sale

Procedimento

1. Pulite i cipollotti eliminando le foglie piu' sterne e le cime, affettateli sottilmente e fateli rosolare in una padella con l'olio extra vergine di oliva, regolate di sale, chiudete con il coperchi e fate cuocere per qualche minuto su fuoco basso.
2. Sistemate i cipollotti cotti in quattro piattini, unite il tonno sgocciolato e suddiviso in scaglie, aggiungete un poco di maggiorana divisa in cimette.
3. Portate a temperatura in un padellino abbondante olio per friggere, rompetevi dentro le uova una alla volta e appena il bianco diventa caldo e croccante sgocciolate con una paletta forata e deponete ogni uovo al centro dei piatti.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI