



Tortino di fagiolini e basilico servito con crema di tonno e ricotta

Tempo: 120 min Difficolta': 2 Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di fagiolini- 6 cucchiaini di pane grattugiato integrale 150 g di ricotta fresca
- 1 patata- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'Olio d'Oлива da 80 g- Un ciuffo di basilico fresco- 3/4 cucchiaini di sesamo- 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva- Un pizzico di sale

Procedimento

Pulite i fagiolini e lessateli in una casseruola con acqua leggermente salata insieme alla patata sbucciata e tagliata a pezzetti. Una volta cotti, scolate accuratamente patate e fagiolini e tritateli nel robot da cucina insieme a basilico, olio extra vergine d'oliva, pane grattugiato e sesamo, fino a ottenere un composto omogeneo. Stendete l'impasto in otto stampini da forno, aggiungete in superficie ancora un po' di pane grattugiato e di sesamo per favorire la gratinatura. Infornate a 220° per 20 minuti. In un robot da cucina, unite il tonno sgocciolato, la ricotta, un paio di cucchiaini di olio extra vergine l'oliva e una macinata di pepe nero, quindi frullate fino a ottenere una crema tonnatadalla consistenza omogenea. Dopo averli fatti raffreddare, servite i tortini accompagnati con la crema tonnata. Il mio consiglio e' prepararli, quando possibile, qualche ora prima o addirittura il giorno precedente: ne beneficera' il vostro palato!



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI