



Tramezzini di San Valentino al tonno

Tempo: 50 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno all'olio Extra Vergine di Oliva

Ingredienti per 4 persone:

Per il plumcake al parmigiano:

- 300 g di farina- 4 uova- 160 g di parmigiano grattugiato- 150 g di panna fresca- 80 g di olio extra vergine di oliva- 100 g di latte- 2 bustina di lievito per torte salate- colorante alimentare rosso- sale- pepe

Per la farcitura:

- 3 confezioni di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 80g- 4 cucchiari di maionese

Preparazione

Scalda il forno a 180°, sbatti in una terrina le uova con il latte e la panna e regola di sale e pepe. Metti in una ciotola la farina con il lievito, unisci il parmigiano e gira bene il tutto, aggiungi l'olio versandolo a filo e sbattendo il tutto poi incorpora il composto di uova sbattute sino ad ottenere un bel composto omogeneo. Unisci il colorante rosso sino ad ottenere un colore intenso. Versa in uno stampo da plumcake piccolo rivestito di carta da forno e cuoci per 30 minuti circa o fino a quando risulta ben cotto. Lascia raffreddare, taglia a fette sottili il plumcake ricavando dalle fette dei bei cuori con lo stampino, amalgama il tonno con la maionese, farcisci i cuori e accoppiali formando dei tramezzini.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI