



Yo-yo di tonno

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di Tonno Rio Mare Sandwich
- 2 fette di pan carre' per tramezzini senza crosta
- un pugno di olive verdi denocciolate
- 4 cucchiaini di maionese

Procedimento

1. Sminuzza le olive con la mezzaluna. Mettile in una ciotola, unisci la maionese e il tonno e amalgama il tutto.
2. Poni le fette di pane sul tagliere, stendile leggermente con il mattarello, spalmale con il composto alle olive e arrotola le fette abbastanza strette in modo che il ripieno resti all'interno.
3. Avvolgi i due rotoli con la pellicola trasparente e tienili almeno 30 minuti in frigorifero. Quindi togliili dalla plastica e tagliali a fettine.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Funghetti nel prato: una manciata di insalata valeriana, 4 o 5 rapanelli, un coltellino e un poco di pazienza.

Visto che divertente?