

1 scatola di tonno all'olio d'oliva (80 gr sgocciolato)
 100 gr di ricotta
 1 noce di burro

specialità natalizia



Sgoccioliamo l'olio del tonno.
 Frulliamo i tre ingredienti affinché siano ben amalgamati.
 Mettiamo la spuma in un recipiente e lasciamola riposare in frigorifero per un giorno.
 Gustoso da spalmare su fette di pane o pane abbrustolito.

Il tonno in scatola



Da preferire le confezioni con il marchio MSC che garantiscono una pesca sostenibile.

In particolare per il tonno è importante l'uso di reti che non causano la morte indiscriminata di altre specie marine.

Le mie ricette sono ridotte "all'osso" utilizzando solo i prodotti base e cercando di spiegare il perché di un gesto o di un procedimento.

Tutto questo non solo per facilitarne la realizzazione, ma pure per dar modo ai più "creativi" di modificare la ricetta a loro piacimento.

In questo caso, per esempio si potrebbe provare a sostituire il tonno in scatola con un saporito pesce fresco brevemente lessato e riducendo la percentuale di ricotta utilizzata.

Buon divertimento!