OLIO CUORE

Tartine al tonno



Divertenti da preparare e perfette per portare allegria in tavola, queste Tartine al tonno sono un'idea leggera e sfiziosa, perfetta per le feste!

Ingredienti

- 80 g baguette
- 140 g tonno al naturale
- 1 cucchiaio scarso prezzemolo tritato
- 40 g formaggio fresco spalmabile light
- 50 g **Maionese Vegetale Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

Decorazione

- 15 g concentrato di pomodoro
- erba cipollina
- lattughino e/o insalata

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 50"**
- **Persone: 6**
- **Calorie: 121.66 Kcal**
- **Grassi: 7 g**

Preparazione

- Frullare il tonno e aromatizzare con il prezzemolo tritato.



- Aggiungere il formaggio e la **Maionese Vegetale Cuore.** Controllare la sapidità.

- Mescolare al fine di ottenere una massa omogenea, poi trasferire la massa in un sac à poche. Tagliare la punta ottenendo un diametro di Ø 4 cm, poi spremere il composto su un rettangolo di pellicola per alimenti formando un cilindro. Avvolgere nella pellicola e porre in freezer per 1 ora circa.



- Tagliare il pane a fettine e tostarlo.

- Ritirare dal freezer il cilindro di tonno e tagliarlo a fettine alte 4-5 mm.



- Sulle fette di pane adagiare una fogliolina di insalata e una fettina di tonno più un cubetto (per formare la pallina).



- Decorazione: guarnire la tartine con steli di erba cipollina. Porre in un conetto il concentrato di pomodoro e guarnire le tartine con puntini e righe.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico