



CUCINA CON NOI!

Sfogliatella tiepida e tartare di tonno su fagiolini extra fini

INGREDIENTI

450 g di Fagiolini Extra Fini Orogel

12 fettine di pane d'Altamura

1 spicchio di Aglio Orogel

6 filetti di alici sott'olio

60 g di olio extravergine d'oliva

400 g di tonno fresco

60 g di senape antica

mezzo mazzetto di erba cipollina sottilissima



45



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Sbollentare in acqua salata i fagiolini, in un rondò far imbiondire l'aglio con un filo d'olio extravergine d'oliva, togliere l'aglio e aggiungere i filetti d'alicci sott'olio.
- 2 Battere finemente con il coltello il trancio di tonno fresco e pulito. Mettere in una terrina e incorporare la senape antica e l'erba cipollina aggiustando di sale e pepe. Passare in forno a 180 °C per due minuti le fettine di pane tagliate sottili.
- 3 Con l'aiuto di un coppapasta del diametro di 8 cm, comporre il piatto: mettere sul fondo una fettina di pane e versare 80 g di fagiolini ancora tiepidi, sopra 50 g di tonno pressando leggermente con un cucchiaino; chiudere il tutto con l'altra fetta di pane, condire con un filo d'olio extravergine d'oliva aggiustando ancora di sale.

