



CUCINA CON NOI!

Tomino grigliato con patate e maionese rossa

INGREDIENTI

500 g di Patate Grigliate al Rosmarino Orogel

4 tomini di capra

100 g di passata di pomodoro

2 mazzetti di crescione

200 ml di olio di semi di girasole

1 limone

erbe fresche (basilico, timo, cerfoglio, aneto)

sale e pepe bianco



15



4



Facile



Secondi Piatti



Forno

Preparazione

- 1 Distribuite le patate ancora surgelate su una teglia ricoperta da carta forno. Infornatele a 200°C per 10 minuti.
- 2 Mettete la passata di pomodoro nel bicchiere del minipimer con una foglia di basilico, frullate versando l'olio a filo fino a formare una maionese, salate e condite con qualche goccia di succo di limone.
- 3 Cuocete i tomini sulla griglia calda, serviteli con le patate grigliate, il crescione e la maionese di pomodoro.
- 4 Cospargete di erbe fresche e a piacere con un pizzico di pepe macinato al momento.
- 5 La variante: Potete sostituire il crescione con la stessa quantità di rucola o di spinacini baby.

