



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Antipasto di tonno



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

3 ore e 45 minuti Tempo

Attrezzatura : **carta forno, frullatore, coltello, piatto da portata**

Ingredienti

- 5 acciughe sotto sale
- 250 g di tonno sott'olio
- 60 g di burro
- 1 limone
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 1 mazzetto di ravanelli
- 1 cetriolo
- 100 g di songino
- sale
- pepe

Preparazione Antipasto di tonno

Passo 1.

Pulite le acciughe sotto l'acqua per eliminare il sale in eccesso, deliscatele e privatele della testa e della coda.

Passo 2.

Fate frullare le acciughe con il tonno, il succo di limone, il burro tagliato a pezzetti e un po' di pepe.

Passo 3.

Ungete un foglio di carta forno con olio d'oliva, disponetevi il composto frullato, arrotolate il foglio e chiudete le estremità.

Passo 4.

Ponete in frigorifero per tre ore, trascorso questo tempo, affettate il rotolo e servitelo su un piatto da portata con songino e ravanelli e cetriolo affettati.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)