

ANTIPASTI E SNACK

Baguette ripiena con crema al tonno e verdure

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO*



INGREDIENTI

BAGUETTE 2

TONNO SOTT'OLIO 200 gr

BURRO 50 gr

PEPERONI ROSSI ¼

OLIVE NERE denocciolate - 20

RAVANELLI 4

La **baguette ripiena** con crema al tonno e verdure, un antipasto semplice, sfizioso e allegro grazie ai colori delle verdure presenti nella farcia che appaiono qua e là come coriandoli colorati.

Un antipasto che si può preparare in anticipo e servire all'ultimo momento, sempre gradito anche dai più piccoli. Se poi volete ampliare la scelta sul tavolo del buffet, non [fatevi mancare la torta salata al cotto e formaggio](#).

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la baguette farcita, trasferite la quantità di tonno sgocciolato dall'olio di conserva in una ciotola ed iniziate a lavorarlo con una forchetta.



- 2 Aggiungete, quindi, il burro morbido, quasi pomata e mescolate.



- 3 Prendete, ora, il pezzo di peperone e tagliatelo dapprima a strisce e poi a dadini ed unite anch'esso alla ciotola.



4 Tritate grossolanamente le olive e unitele al resto degli ingredienti; mescolate bene il tutto.





5 Prendete i ravanelli, tagliateli a julienne ed uniteli alla ciotola con la farcia.



6 E' questo il momento di preparare le baguettes: tagliate testa e coda e iniziate a scavarle internamente lasciando la parte esterna integra. Scavate iniziando prima da una parte e poi dall'altra.



7 Sbriciolate la mollica ottenuta, unitela alla ciotola con la farcia e mescolate nuovamente.



8 Prendete un pezzo di carta stagnola ed utilizzatela per chiudere un lato della baguette.
Mettete il pane in verticale e iniziate a farcirlo.



9 Rimuovete la carta stagnola e applicatela all'estremità opposta della baguette e terminate di riempirla. Procedete allo stesso modo anche con la seconda baguette.





- 10** Chiudete, quindi bene tutte le estremità con la carta stagnola e avvolgete ciascuna baguette in un foglio di pellicola trasparente. Riponetele in freezer a solidificare per circa 30 minuti, sarà più semplice tagliarle senza rovinarle.



- 11** Riprendete le baguettes ripiene, svolgetele dalla pellicola e rimuovete la stagnola. Tagliatele in fette di circa 1 cm di spessore e servite in tavola.

In circa 5 minuti ritorneranno della consistenza giusta per essere gustate.



CONSIGLI

Posso congelarla?

Sì puoi congelarla e poi tirarla fuori al momento opportuno

Al posto del burro cosa potrei usare?

Potresti sostituire con del formaggio spalmabile, ma la fetta non sarà così perfetta.

Mi daresti altre idee sfiziose per un buffet originale?

[Rose di sfoglia con parmigiano e bacon](#) e [rustici di pasta sfoglia](#), ma se navighi nel sito di cookaround ne trovi tantissime!