

SECONDI PIATTI

Bocconcini di ricotta e tonno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 g di ricotta
160 g di tonno sott'olio
1 uovo
poco prezzemolo tritato
circa 15 olive nere
poca noce moscata (facoltativo)
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Mescolare in una ciotola la ricotta, unite l'uovo continuando a mescolare.

Unite il prezzemolo, la noce moscata, insaporire con un po' di sale e pepe e amalgamare il composto.



2 Ungete con poco olio una tortiera a bordi bassi, stendere sul fondo metà del composto.



3 Distribuite sopra il tonno e le olive taglaite a pezzetti.



4 Ricopire con l'altra metà del composto rimasto e livellatelo con una spatola.



5 Infornate nel forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti.



6 Togliete il tortino dal forno, fatelo intiepidire, sformatelo e tagliatelo a quadrotti da servire tiepidi o freddi.



