

ANTIPASTI E SNACK

Tonno con cipolle e fagioli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

TONNO SOTT'OLIO 320 gr
FAGIOLI CANNELLINI già cotti - 600 gr
CIPOLLOTTI (o 2 cipolle rosse) - 4
LIMONE 1
CAVIALE rosso (succedaneo) - 1 cucchiaio
da tè
PANE TOSTATO

PREPARAZIONE

1 Affettate finemente la cipolla e tuffatela in una ciotola piena d'acqua fredda.



2 Nel frattempo affettate il pane e posizionatele in unha piastra in ghisa ben calda e fatelo abbrustolire.





3 Scolate e asciugate bene la cipolla.



4 Aggiungete la cipolla, i fagioli e il tonno in una ciotola e mescolate.



5 Ora preparate l'emulsione: spremete un limone e aggiungete il succo in una ciotola con dell'olio extravergine d'oliva e del sale; emulsionate il tutto con una frusta a mano.





6 Versate l'emulsione nei fagioli e mescolate bene affinché si condisca per bene.



- 7 Servite tonno, fagioli e cipolla con qualche fiocchetto di caviale rosso e accompagnandolo con le fette di pane tostato condite con aglio e olio extravergine d'oliva.



