

ANTIPASTI E SNACK

Baguette ripiena con crema al tonno e verdure

di: *Cookaround*

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.

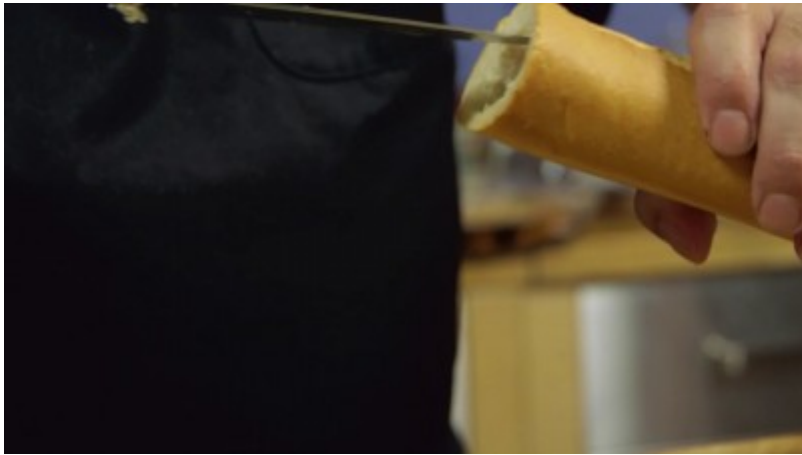




5 Prendete i ravanelli, tagliateli a julienne ed uniteli alla ciotola con la farcia.



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