ANTIPASTI E SNACK

Mousse di tonno

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

La **mousse di tonno** è una **ricetta base** che tutti noi dovremmo avere nel nostro repertorio culinario. Con **pochi e semplici ingredienti** puoi cucinare una **crema salata saporita**, **vellutata e densa**, perfetta per farcire bignè o tartine. Prova a spalmarla tra le fette del panettone gastronomico o per riempire dei deliziosi vol au vent di pasta sfoglia.

Con la ricetta della **mousse di tonno**, ogni **antipasto**, **buffet o rinfresco** che organizzerai sarà **un vero successo**! **Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico** per preparare con le tue mani questo delizioso **paté saporito**, pronto da spalmare su pane e crostoni.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

Pesto di cime di rapa
Crema di parmigiano
Patè di carciofi
Pesto alla trapanese
Hummus di ceci e melanzane

INGREDIENTI

TONNO AL NATURALE 140 gr

RICOTTA VACCINA 200 gr

CAPPERI SOTTO SALE 10

SCORZA DI LIMONE

PREPARAZIONE

1 Ecco come preparare una deliziosa e saporita mousse di tonno: sgocciola il tonno dall'acqua naturalmente presente all'interno del vasetto, o dall'olio se utilizzi il tonno sott'olio, ma io ti consiglio di utilizzare del tonno al naturale in vetro perché rimane di sapore più delicato.

Metti il tonno sgocciolato in un robot da cucina, o nel boccale di un mixer a immersione, aggiungi anche la ricotta sgocciolata.

2 Lava e strizza i capperi e uniscili al resto degli ingredienti insieme a poca scorza di limone grattugiata al momento.

3 Frulla tutto per qualche istante, se necessario ripeti l'operazione fino ad ottenere una mousse cremosa liscia e perfettamente montata e spumosa.

La mousse di tonno è pronta, puoi conservarla in frigorifero fino al momento di utilizzarla.

Conservazione

Puoi conservare la mousse di tonno in un vasetto di vetro ben chiuso con il suo tappo e riposto in frigorifero per non più di 4 giorni.

Consiglio

Oltre ai capperi puoi usare altri ingredienti per insaporire la mousse di tonno, ad esempio delle acciughe sotto sale, delle olive verdi o nere o dei cetriolini sott'aceto.