

ANTIPASTI E SNACK

Mousse di tonno

di: *cuochina69*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



La **mousse di tonno**, un vero salvagente per quando vi si presenta un amico all'ultimo minuto o volete prepararvi una merenda sfiziosa in 5 minuti. Semplice e furba in quanto si può preparare con anticipo e lasciarla in frigorifero anche per ore, sarà presto un vostro fidato cavallo di battaglia. Inoltre si tratta di una ricetta sempre verde, in quanto va bene sia per una cena elegante a base di pesce, magari come antipasto su crostini, ma può essere anche il punto di forza di un ricco buffet o un aperitivo tra amici. Questa poi è solo una base, un

punto di partenza, in quanto in base ai vostri gusti potrete aggiungere anche altri ingredienti, come acciughe, tuorli di uova, cetrioli.

Una ricetta davvero veloce e con ingredienti che potreste già avere in casa. Semplice e rapida, una frullata e via!

In questo caso abbiamo realizzato la mousse di tonno e ricotta ma nulla vieta ad esempio di sostituire la ricotta con un altro formaggio morbido realizzando la mousse di tonno e philadelphia, vi basterà aggiungerla in uguale quantità per per ottenerne una gustosa variante. Se volete poi ampliare ulteriormente la scelta potreste optare anche per una deliziosa mousse di [prosciutto cotto](#). Provate questa ricetta e se vi è piaciuta o se magari avete provato a fare ulteriori golose varianti, vi invitiamo a scrivercelo nei commenti!

INGREDIENTI

TONNO SOTT'OLIO 400 gr

UOVA SODE 4

RICOTTA 150 gr

BRANDY facoltativo - 3 cucchiaini da tavola

PISTACCHI sgusciati - 40 gr

PER SERVIRE

CROSTINI DI PANE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della mousse di tonno, riunite nel mixer la ricotta, il tonno, le uova sode, i pistacchi e un pizzico di sale.



2

Frullate bene il tutto fino ad ottenere una salsa omogenea.



3 Fate raffreddare in frigorifero per circa un'ora e servitela in ciotoline accompagnandola con crostini di pane.



