
CROSTONI CON CREMA DI RICOTTA E TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane casereccio
- 100 g di ricotta
- 50 g di tonno all'olio
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In una ciotola capiente, versate la ricotta, il tonno precedentemente sgocciolato e sminuzzato e mescolate servendovi di una forchetta fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo.
Subito dopo, aggiungete il sale, il pepe, l'aglio e il prezzemolo che avrete pulito e sciacquato con molta cura sotto l'acqua corrente e sminuzzato servendovi di un mixer da cucina.
Amalgamate il tutto e per finire unite l'olio d'oliva mescolando con lentezza per evitare che si creino grumi.
Nel frattempo, lasciate tostare le fette di pane in forno già caldo per 5/6 minuti circa e quando saranno calde e croccanti spalmatele con la crema ottenuta.