

CROSTINI AL TONNO

Ingredienti per 8 persone:

- 4 patate
- 250 g di tonno al naturale
- 2 acciughe
- 1 limone
- 1 filone di pane integrale cotto a legna
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino integrale

Lessare le patate, quindi sbuciarle.

In un mixer mettere le patate a tocchi, il tonno ben sgocciolato, il prezzemolo, le acciughe e frullare, facendo cadere a filo una emulsione di succo di limone olio e sale, fino ad ottenere una crema omogenea.

Adagiare in scodelline individuali, decorare con prezzemolo e servire con crostini di pane tostato.