

Abbinamento vino: non c'è niente di meglio di una bollicina fragrante per la delicatezza della mousse. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut di Ponte1948, morbido e vellutato, con profumi di fiori di prato e agrumi, ci sta benissimo (9 euro, ponte1948.it).



Mousse di tonno, melone e ortaggi

Abbiamo sostituito la maionese della mousse originale con la ricotta ed eliminato il sale, affidando alle acciughe e alle olive la nota di sapidità. Per un abbinamento fresco e più leggero, ortaggi e melone al posto dei crostini di pane

Ingredienti g tonno sott'olio sgocciolato g ricotta g carote g gambi di sedano g cetrioli g olive verdi snocciolate g acciughe sott'olio mezzo melone limone pepe

Procedimento

Step 1 Per la ricetta della mousse di tonno, melone e ortaggi, mescolate il tonno con la ricotta, insaporite con le acciughe, 1 cucchiaino di succo di limone e una macinata di pepe; frullate tutto, ottenendo una mousse.

Step 2 Tritate grossolanamente le olive e incorporatele alla mousse.

Step 3 Mondate le verdure e tagliatele a bastoncini; sbucciate il melone, eliminate i semi e tagliatelo a fettine sottili.

Step 4 Servite la mousse di tonno con il melone e le verdure, completando a piacere con un filo di olio extravergine di oliva.

Step 5 Abbinamento vino: non c'è niente di meglio di una bollicina fragrante per la delicatezza della mousse. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut di Ponte1948, morbido e vellutato, con profumi di fiori di prato e agrumi, ci sta benissimo (9 euro, ponte1948.it).

