



STICK DI TOAST CROCCANTI CON SALSA AL TONNO

Preparazione: ca. 15 min.

Valore nutritivo:

Una porzione (1/4): kcal: 406 / grassi: 30 / carboidrati: 20 / proteine: 14

PER 4 PERSONE

1 scatola	tonno in acqua salata
200 g	crème fraîche
1 c.	capperi
¼ di c.no	sale
¼ di c.no	paprica dolce
un pizzico	pepe
6 fette	pane per toast
3 c.	olio d'oliva
2 prese	sale

ECCO COME SI FA

1. Salsa: sgocciolare il tonno, spezzettarlo e mescolarlo con la crème fraîche. Tritare grossolanamente i capperi, aggiungerli e condire.

2. Pane per toast: eliminare la crosta dal pane per toast e tagliarlo a bastoncini.

3. Cottura: in una padella antiaderente scaldare l'olio. Dorare metà dei bastoncini di pane per volta su tutti i lati per ca. 2 min., quindi condire.

Suggerimento: incorporare alla salsa dell'erba cipollina tagliata finemente.

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi