

Crostini ravanelli e salsa tonnata

I **crostini ravanelli e salsa tonnata** sono un antipasto a base di pesce molto semplice e veloce da preparare, dal sapore forte e tipico del tonno, che viene esaltato dalla nota fresca e leggermente piccante del ravanello. Sono ottimi anche come aperitivo o per un buffet, assieme a un vino bianco frizzante servito molto freddo.

I **crostini ravanelli e salsa tonnata** sono ottimi appena preparati perchè il pane si mantiene croccante. Volendo è però possibile fare con anticipo la salsa tonnata, in modo da assemblarli in pochi minuti al momento di gustarli.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **115Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**

INGREDIENTI

- 100 g di tonno sott'olio (peso sgocciolato)
- 1 filetto di alice
- 20 g di Maionese
- Pepe nero macinato al momento
- 2 rametti di prezzemolo
- 50 g di pane tipo baguette o sfilatino
- 3 ravanelli

PREPARAZIONE

- Sgocciolare bene il tonno, metterlo in un colino a maglie fini e spezzettarlo con una forchetta.
- Scolare il filetto di alice e tamponarlo bene con carta da cucina.
- Mettere nel mixer il tonno, l'alice, la maionese e una macinata di pepe. Mixare fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie, tenendone da parte qualcuna per decorare, e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mescolare il trito al patè di tonno.
- Affettare la baguette in 12 fettine sottili e tostarle brevemente sotto il grill del forno.
- Nel frattempo lavare i ravanelli, rimuovere la radichetta e la parte verde e affettarli sottilmente.
- Suddividere il patè di tonno spalmandolo sulle fette di pane, decorare con le fettine di ravanello e le foglie intere di prezzemolo.
- Servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

