

Focaccia tonno e uova

La **focaccia tonno e uova** è un gustoso trancio di focaccia al rosmarino farcita con tonno sott'olio, uova e [salsa contadina](#), una squisitezza preparata con peperone rosso, carote, cipolle e sedano. Potete preparare la focaccia secondo [la nostra ricetta base](#), oppure acquistarla già pronta.

La **focaccia tonno e uova** è ottima per un pranzo o una cena veloci, ma facilmente si può gustare fuori casa, anche al lavoro. Tagliata a cubettini può essere servita in un aperitivo. Oltre che con la focaccia al rosmarino si può preparare anche con una semplice [focaccia bianca](#), oppure [con le olive](#).

Il tempo di preparazione indicato non tiene conto di quello per la salsa contadina, che è di 45 minuti. Se si prepara tutto insieme occorrerà quindi un'oretta.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 50 g di [Salsa contadina](#)
- 2 [Uova sode](#)
- 160 g di [tonno sott'olio](#) o al naturale
- 250 g di [Focaccia al rosmarino](#)
- [Maionese](#)
- [Olio extravergine di oliva](#)
- [Sale](#)

PREPARAZIONE

- Preparare la salsa contadina secondo [la nostra ricetta](#).
- Preparare le uova sode, pelarle e tagliarle a fettine sottili. Se avete l'apposito attrezzo verranno perfette.
- Scolare accuratamente il tonno e spezzettarlo con una forchetta.
- Tagliare la focaccia a metà.
- Cospargere la base con un velo di maionese, quindi disporre la salsa contadina.
- Unire il tonno e le uova sode. Condirle con qualche goccia di olio ed un pizzico di sale.
- Spalmare il coperchio con un velo di maionese e coprire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

