

Panzanella z tuńczykiem Rio Mare



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- tuńczyk - 160 g
- pomidory - 4 szt.
- rukola - garść
- chleb - 4 kromki
- oliwa - 2 łyżki
- ocet - 2 łyżki
- woda - 3-4 łyżki
- sól
- pieprz
- cukier - 1 łyżeczka

Opis przygotowania:

Listki rukoli opłukać i delikatnie osuszyć. Pomidory pokroić w ósemki. Z chleba usmażyć grzanki na łyżce oliwy (można wykorzystać oliwę z tuńczyka Rio Mare, grzanki nabędą wówczas wyjątkowego głębokiego smaku i aromatu). Wymieszać składniki dressingu. Rukolę, pomidory, grzanki i dressing wymieszać w salaterce. Na wierzchu ułożyć duże kawałki tuńczyka Rio Mare odsączonego z oliwy. Serwować od razu po przyrządzeniu, ta sałatka nie może czekać!

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!