



Scamorza ripiena di tonno

Secondi Piatti

Cottura 7 minuti • **Esegui** 2 persone • **Difficoltà** Facile

INGREDIENTI

1 scamorza appassita

150 gr di filetti di tonno in olio di oliva

erbette a piacere: timo, origano, salvia

pepe

INDICAZIONI

Mettere la padella in pietra sul fuoco e far riscaldare bene. Aggiungere la scamorza affumicata a fette spesse un centimetro circa, in modo da farla arrostire più velocemente a fiamma bassa. Mentre la scamorza fonde, mettere il tonno a sgocciolare per eliminare l'olio in eccesso.

Quando è completamente sciolta e si sarà formata una leggera crosticina, aggiungere il tonno su una metà della scamorza e con una paletta ricoprire la parte con il tonno, chiudendo la scamorza a metà.

Servire bollente e completare con le erbe preferite.

NOTE

Questa ricetta della scamorza ripiena di tonno è l'esempio di come con due ingredienti si possono fare dei piatti gustosi e velocissimi.

Per una riuscita ottimale, occorre far scolare bene il tonno in modo che non rilasci troppo olio. E per renderla più leggera, si può usare anche il tonno al naturale.