DIP DI TONNO

Preparazione : 5 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 1 scatoletta di tonno al naturale (185 g) - 1 scalogno - ½ mazzetto di cerfoglio - 15 steli di erba cipollina - 1 cucchiaino di senape fine - 2 cucchiai di formaggio fresco tipo Philadelphia® - il succo di ½ limone - sale, pepe

1. Sgocciolare il tonno. Sbucciare lo scalogno e tagliarlo in quattro parti. Lavare il cerfoglio e l?erba cipollina. Inserire la bacinella trasparente e mettere tutti gli ingredienti nella mini bacinella. Avviare il programma ROBOT per circa 10 secondi.

2. Mettere il dip (crema) di tonno in frigorifero per 1 ora. Servirlo fresco, accompa- gnato da fette di pane rustico grigliate o da verdure crude tagliate a bastoncino.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016