

Pomodori Gialli, Verdi e Rossi Semiseccchi



AL COLTELLO

SPIEDINO CON POMODORI SEMISECCHI E SALSA DI PEPERONI AFFUMICATI



2



35 MIN

Ingredienti

- 150 gr carne di pollo
- 150 gr carne di manzo
- 150 gr salsiccia
- 250 gr pomodori gialli semiseccchi "AL COLTELLO" (**Ristoris**)
- salsa di peperoni affumicati q.b. (**Ristoris**)
- sale e pepe q.b.
- olio evo q.b. (**Ristoris**)



Procedimento

- tagliare il pollo, il manzo e la salsiccia a pezzettoni
- infilzare in uno spiedino di legno i cubi di carne mista, alternandoli con uno spicchio di pomodoro semisecco
- spennellare lo spiedino con dell'olio di oliva
- aggiungere del timo e infornare a 180 gradi per 20 minuti
- terminata la cottura, guarnire con una colata di salsa di peperoni affumicati
- servire caldi

Pomodori Gialli, Verdi e Rossi Semiseccchi



AL COLTELLO

TARTARE DI TONNO IN DUE CONSISTENZE CON PANZANELLA DI
POMODORI ROSSI E VERDI SEMISECCHI



2



35 MIN

Ingredienti

- 250 gr pane per tramezzini tritato
- 200 gr pomodori rossi e verdi semiseccchi "AL COLTELLO" (**Ristoris**)
- 4 fette sottili tonno abbattuto e scongelato
- 4 cucchiaini fantasia di verdure La Croccante (**Ristoris**)
- olio evo q.b. (**Ristoris**)
- origano q.b. (**Ristoris**)
- sale e pepe q.b.



Procedimento

- preparare la panzanella: unire il pane per tramezzini, i pomodori semiseccchi tritati molto finemente, olio, sale, pepe e origano
- tagliare la croccante a cubetti
- con l'aiuto di in coppa pasta grande ricavare 4 dischi di tonno, tagliare il rimanente in tartare fine
- condire la tartare con olio, sale, pepe e aggiungere la croccante
- sistemare nei piatti, completare con i dischi di tonno e con la panzanella lungo tutto il bordo
- servire