

Baguette ripiena con crema al tonno e verdure

- Luogo: [Europa](#) / [Italia](#)
- Dosi per **4 persone**
- Difficoltà **bassa**
- Preparazione **30 min**
- Costo **basso**
- Reperibilità Alimenti **facile**
- Note: *30 minuti di raffreddamento*



Presentazione

La baguette ripiena con crema al tonno e verdure, un antipasto semplice, sfizioso e allegro grazie ai colori delle verdure presenti nella farcia che appaiono qua e là come coriandoli colorati. Un antipasto che si può preparare in anticipo e servire all'ultimo momento, sempre gradito anche dai più piccoli.

Ingredienti

- **Baguette** 2
- **Tonno sott'olio** 200 gr
- **Burro** 50 gr
- **Peperoni rossi** $\frac{1}{4}$
- **Olive nere** denocciolate - 20
- **Ravanelli** 4

Preparazione

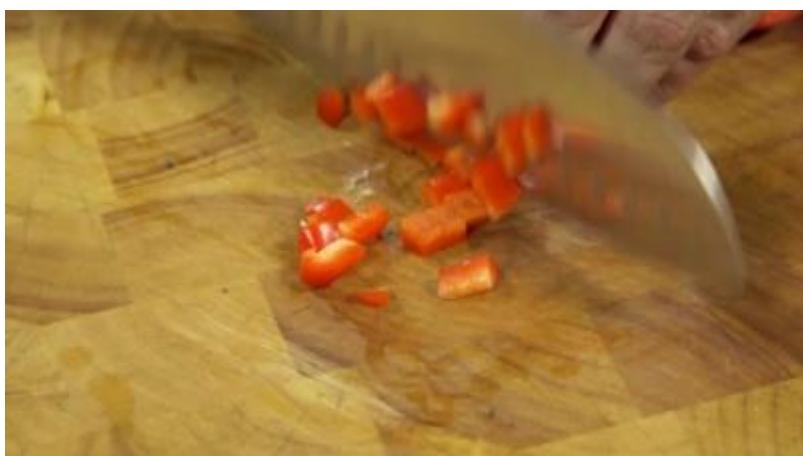
Trasferite la quantità di tonno sgocciolato dall'olio di conserva in una ciotola ed iniziate a lavorarlo con una forchetta.



Aggiungete, quindi, il burro morbido, quasi pomata e mescolate.



Prendete, ora, il pezzo di peperone e tagliatelo dapprima a strisce e poi a dadini ed unite anch'esso alla ciotola.





Tritate grossolanamente le olive e unitele al resto degli ingredienti; mescolate bene il tutto.



Prendete i ravanelli, tagliateli a julienne ed unitevi alla ciotola con la farcia.



E' questo il momento di preparare le baguettes: tagliate testa e coda e iniziate a scavare internamente lasciando la parte esterna integra. Scavate iniziando prima da una parte e poi dall'altra.





Sbriciolate la mollica ottenuta, unitela alla ciotola con la farcia e mescolate nuovamente.



Prendete un pezzo di carta stagnola ed utilizzatela per chiudere un lato della baguette. Mettete il pane in verticale e iniziate a farcirlo.





Rimuovete la carta stagnola e applicatela all'estremità opposta della baguette e terminate di riempirla. Procedete allo stesso modo anche con la seconda baguette.



Chiudete, quindi bene tutte le estremità con la carta stagnola e avvolgete ciascuna baguette in un foglio di pellicola trasparente. Riponetete in freezer a solidificare per circa 30 minuti, sarà più semplice tagliarle senza rovinarle.



Riprendete le baguettes ripiene, svolgetele dalla pellicola e rimuovete la stagnola. Tagliatele in fette di circa 1 cm di spessore e servite in tavola.

In circa 5 minuti ritorneranno della consistenza giusta per essere gustate.



