



Crostini alla crema di tonno

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 1 baguette**
- 240 tonno sott'olio in scatola
- 80 formaggio spalmabile*
- 2 cetriolini sott'aceto
- 1 olio extravergine di oliva

Preparazione:

Tagliate la baguette a fette di 3 cm di spessore. Disponete il pane su una placca e mettete in forno preriscaldato a 200 °C. Fate tostare per circa 5 minuti.

Preparate la crema: nel boccale di un frullatore unite il tonno scolato, il formaggio, i cetriolini tagliati a rondelle e l'olio, quindi frullate il tutto, in modo da ottenere un composto omogeneo e lavorabile. Spalmate la mousse ottenuta sulle fettine di pane e servite.

Vuoi preparare le baguette in casa? [Leggi](#)

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**