

Baguette Farcita

Ingredienti:

Pane Tipo Baguette	N° 1
Tonno S.O.	150 G
Caprino	100 G
Ricotta	100 G
Philadelphia	100 G
Pomodori Secchi	80 G
Olive Nere Denocciolate	50 G
Olive Verdi Denocciolate	50 G
Prezzemolo	q.b.
Olio E-V-O	q.b..
Sale	q.b.

Procedimento:

Tagliare la punta della Baguette e svuotarla con l'ausilio di un coltello da pane lungo.

A parte, lavorare a spuma i formaggi, aggiungere il tonno e il resto degli ingredienti tritati precedentemente.

Con un sac-a-poche riempire la baguette e metterla, avvolta in una pellicola, a riposare in frigorifero.

Al momento di servire, tagliare a fette la baguette, e disporle su un piatto con delle foglie di insalata tagliate a julienne, e spicchi di pomodoro fresco.