



Finissima

di cedro e tonno leggero in gelatina



Ingredienti (per 4 persone)

- 1 Cedro di Sorrento
- 2 vasi di **Tonno leggero Rizzoli in gelatina**
- 3 peperoni rossi
- 4 limone succo
- 5 cucchiaini di Olio di oliva extra vergine

Preparazione

Lavare il cedro e sbucciarlo, eliminando la parte interna bianca. Lavare e mondare i peperoni, privarli dei semi e tagliarli a julienne e mettere a marinare il cedro ed i peperoni nel succo di limone per 10 minuti circa. Eliminare il succo di limone in eccesso e condire le due julienne con olio di oliva. Disporre le julienne condite in un piatto di portata, aggiungendo il Tonno in gelatina vegetale a filetti interi. Condire con poche gocce di aceto balsamico.

Tempo di esecuzione

30 minuti



VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

Calorie	180 Kcal/755 Kj
Proteine	2,50 g
Carboidrati	2,00 g
Grassi	0,50 g

