

# Spuma di tonno e ricotta

1 scatola di tonno all'olio d'oliva (80 gr sgocciolato)  
100 gr di ricotta  
1 noce di burro



## FACILEeBUONO

**Si prepara il giorno prima**



Sgoccioliamo l'olio del tonno.  
Frulliamo i tre ingredienti (tonno, ricotta e burro)  
affinché siano ben amalgamati.  
Mettiamo la spuma in un recipiente e lasciamola  
riposare in frigorifero per un giorno.  
Gustoso da spalmare su fette di pane o pane  
abbrustolito.

La mousse di tonno e ricotta veramente delicata al palato e semplicissima da preparare.

*La spuma di tonno e ricotta è una ricetta fatta in casa, facile con pochi ingredienti. Si prepara il giorno prima poiché richiede riposo di un giorno in frigo. Ideale per tramezzini o per tartine.*

This image shows a vertical rectangular sheet of white paper designed for handwriting practice. It features approximately 20 evenly spaced horizontal dashed lines running from left to right across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.