

Tuna Slices



Agli aperitivi non spesso si vedono dei crostoni con il tonno: volete rimediare? Questi sono una favola: veloci da preparare e gustosi, si presentano benissimo e potete prepararli ogni giorno con quello che avete in casa: pane raffermo, scatolette di tonno, pomodoro e formaggio. Non sono carini?

Ingredienti:

2 scatolette di tonno sott'olio, sgocciolato per bene (circa 160g)

3 cucchiaini colmi di [maionese](#)

1/2 cipolla di tropea tritata finemente

Una decina di capperi sotto sale, sciacquati e tritati

1 cucchiaio di succo di limone

Sale e pepe QB

1 cucchiaino di origano

5 o 6 fette di pane raffermo (la quantità dipende dalle dimensioni delle fette: regolatevi con la quantità di salsa che ottenete)

Un paio di pomodori

Qualche fetta di provolone piccante

Preparazione:

In una ciotola mescolate tonno, maionese, capperi, cipolla, succo di limone, origano quindi salate, pepate e mescolate bene.

Distribuite l'insalata di tonno sulle fette di pane, disponete un paio di fette di pomodoro sopra l'insalata, coprite con il formaggio affettato finemente quindi passate in forno a gratinare per una decina di minuti, forno ventilato a 180°C.