



# Barchette croccanti con mousse di tonno

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 20 min	<b>Cottura:</b> 10-15 min	<b>Dosi per:</b> 4 persone
<b>Costo:</b> Basso	<b>Difficoltà:</b> Bassa	

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di raffreddamento

Le barchette croccanti con mousse di tonno sono degli antipasti sfiziosi formati da piccoli contenitori di pasta fillo ripieni di gustosissima e delicata mousse di tonno: molto belli da vedere e altrettanto buoni da mangiare!

La preparazione molto semplice e piuttosto veloce vi consentirà di preparare questo gradevole e scenografico antipasto in mezz'ora.



## Ingredienti

<b>&gt;&gt; Panna</b> fresca da montare 200 ml	<b>&gt;&gt; Sale</b> q.b.
<b>&gt;&gt; Pasta fillo</b> 1 rotolo	<b>&gt;&gt; Tonno</b> all'olio di oliva sgocciolato 200 gr
<b>&gt;&gt; Pepe</b> macinato q.b.	<b>&gt;&gt; Uova</b> 1 tuorlo
<b>&gt;&gt; Ricotta</b> (p burro) 100 gr	

## Preparazione



Procuratevi 4 pirottine di alluminio . Stendete il rotolo di pasta fillo e ricavate 4 cerchi di pasta tagliandola con una coppa pasta, oppure tagliate dei quadrati di pasta (1) che introdurrete nelle pirottine preventivamente oliate (2). Con una forbice da cucina (se volete) ritagliate la pasta in eccesso seguendo il perimetro delle pirottine (3-4).





Riempite queste ultime con dei fagioli secchi (5), quindi poggiatele su di una teglia (6) e infornatele in forno già caldo a 200° per circa 10-15 minuti, fino a che i cestini diventeranno ben dorati.



Estraete a questo punto i cestini croccanti dal forno e lasciateli raffreddare (7), dopodichè eliminate i fagioli e conservateli per la prossima cottura in bianco o cieca. Nel frattempo preparate la mousse ponendo il tonno sgocciolato in un mixer (8), aggiungete la ricotta, il tuorlo d'uovo, il sale e il pepe (9), quindi frullate il tutto (10); versate il composto di tonno in una ciotola.



Montate la panna ben ferma e aggiungetela delicatamente al composto di tonno stando (11) attenti a non smontare il tutto. Ponete la mousse in frigorifero per almeno mezz'ora (11).



Quando la mousse sarà fredda, mettetela in una tasca da pasticciare con bocchetta a stella e suddividetela nella 4 barchette ormai fredde. Ponete sulla sommità della mousse (di ognuna della 4 barchette) un pezzetto di timo e servite accompagnando le barchette con un cucchiaino.

### Consiglio

Per rendere la mousse ancora più consistente potete sostituire la ricotta con un uguale quantitativo di burro ammorbidito.