

Pasta de ton în corabioare de castravete



Reteta asta de pasta de ton în corabioare de castravete mi-am facut-o mie și numai mie, fiindcă iubeeeeesc tonul!!!! Cipi nu e deloc fan, și nu-nțeleg de ce ☐

Mi se pare ireal să nu-ți placă tonul și numai faptul că îl savurez cu atata plăcere a făcut să nu am foarte multe rețete cu ton expuse pe blog (pentru că nu mai ajungeau să fie surprinse în poze, hahaaa!!!)

Ma bucur că am reușit să o prepar, și mai ales în forma asta mai deosebită, ca umplutura pentru „corabioarele” din castravete pe care am vrut de mult să vi le arăt.

E o idee minunată pentru o masă festivă unde apar și **rețete cu pește** dar, așa cum mereu va spune, la fel de minunată și pentru o zi

obisnuita in care **pofta de ton** atinge cote maxime ☐

Le puteti servi si in post, cand este dezlegare la peste, daca inlocuiti untul cu margarina (mai nou, se gaseste de cumparat si „branza tartinabila” din migdale, vegana).

Siiii, le mai puteti servi si-un pic altfel: pasta de ton servită pe felii subtiri de castravete. Fără „corabioare” de data asta:



Laura Sava

Ingrediente:

- 2 castraveti lungi (cca. 800 g)
- 2 cutii ton in ulei (300 g)
- 100 g unt moale, tinut la temperatura camerei
- sucul de la o lamaie (mica)
- 1 ceapa mica (optional)
- sare, piper
- frunze de patrunjel pentru ornat

Sfat: Puteti adauga in pasta o lingura de smantana (acra), groasa,

sau una de crema de branza.

Mod de preparare:

Prima data se desfac conservele de ton si se pun la scurs (asezati pestele intr-o strecuratoare). Daca vreti sa fie de post, nu scurgeti tot uleiul, ci mixati tonul cu ulei (3-4 linguri sau atata cat sa obtineti o pasta).

Se freaca untul cu mixerul; se adauga tonul bine scurs, si maruntit cu furculita, impreuna cu sucul de lamaie, sare si piper dupa gust si se mixeaza pana se obtine o crema. Se adauga ceapa, daca nu aveti probleme cu stomacul sau daca pur si simplu iubiti ceapa. Mie-mi place fara!

Pasta de ton se tine la frigider, acoperita cu folie, pana cand pregatim „corabioarele”.

Castravetii se spala, se sterg si se taie in bucati de cca. 6 cm (da, i-am masurat ☐):



La mijlocul fiecaruia se lasa o portiune de aprox. 5 mm, apoi cele

doua parti se taie in unghi de 90 de grade pana la „ureche”:



Vor rezulta niste „corabioare” dragute si apetisante:



...ce vor fi mai apoi umplute cu pasta de ton, pusa direct cu lingurita sau mai festiv, lasata gratios sa curga dintr-un cornet de bucatarie ☐

Se scobeste pulpa castravetilor inainte de a face asta, evident :))



„Corabioarele” se decoreaza cu frunzulite de patrunjel si se servesc cu orice va pica bine, dar mai ales cu paine prajita!!!!



Delicioase!!!!

Si nu uitati nici de varianta simplificata :))



Laura
Sava