

Turnulete cu ton



Turnulete cu ton: cochete si apetisante!!

De obicei, cand e vorba de mici experimente in bucatarie, care necesita un pic mai multa atentie, rabdare sau precizie, ma fac nevazuta ☐

...dar, in cazul de fata, cand m-am (re)intalnit cu delicioasele conserve de ton **Rio Mare**, pe care le-am folosit la mai toate retetele mele cu ton de pe blog, am lasat deoparte prejudecatile si mi-am infipt furculita, in adevaratul sens al cuvantului, nu doar metaforic, in tonul fraged si gustos!!! :))

Am creat, asadar, cu maaare bucurie, o reteta sanatoasa si satioasa, perfecta pentru micul dejun dar si pentru marile petreceri de weekend, niste turnulete cu ton, care i-au cucerit pana si pe Cipi si Bogdi!!!!

Cei care ma urmaresc de ceva timp stiu cu siguranta ca pe cat de

mult iubesc eu **tonul**, pe-atat de mult nu-l agreeaza baietii mei. Pardon, nu-l *agreeau*, pentru ca, de data asta, m-au lasat cu platoul gol dupa doar cateva minute, ceea ce m-a bucurat nespus!!!!

Acum fug sa mai fac o portie!!!!!! ☐

Ingrediente:

- 8 felii paine de secara (cca. 240-250 g)
- 150 g crema de branza
- o conserva Pate de ton cu ardei grasi Rio Mare-Pate Rustico (115 g)
- o conserva Ton in suc propriu Rio Mare-Tonno al Naturale (160 g)
- 2 linguri **maioneza** (de casa)
- 25 g unt cu 80% grasime
- iaurt gras- o lingura mare
- 4-5 fire de ceapa verde (o legatura subtire)
- ceapa rosie (o ceapa mica)
- boabe de piper rosu (macinate grob)
- rosii cherry (optional)

Eu, pentru reteta mea de „turnulete”, am folosit o conserva de ton in suc propriu si una de pate de ton cu ardei, de-li-cioa-sa, surprinsa aici:



Pe cele de mai jos, care sunt exagerat de dragute, avand o furculita de plastic incorporata, le-am savurat cu paine prajita ☐



Mod de preparare:

Sfat:

Pentru turnuletele cu ton, impartiti feliile de paine in doua parti: asezati 4 intr-o parte si 4 in alta □ Ele vor fi unse cu cremele de mai jos si apoi taiate sub forma de turnulete.

Prima crema:

Deschideti conserva de Pate Rustico, adica pe cea cu ardei. E atat de buna, incat nu m-a lasat inima sa o amestec cu altceva!!! Compozitia de ton cu ardei se imparte in doua parti egale; se unge prima felie de paine, cea care va ramane la baza (si aici includ si cel de-al doilea turnulet) cu jumătate de pate de ton cu ardei. Incercati sa intindeti pateul cat mai uniform. Acoperiti cu o felie de paine si presati usor.

Cea de-a doua crema:

Cea care va fi la mijloc, se deschide conserva de ton in suc natural si se pune sa se scurga intr-o strecuratoare. Lasati-o sa se scurga bine, pentru ca compozitia sa nu fie moale. In continuare, se amesteca tonul bine scurs cu 50 g crema de branza (restul de 100 g va fi pentru stratul de sus) si cu untul moale (scos cu cateva ore inainte din frigider). Eu am folosit mixerul, dar puteti folosi si o spatula/lingura de lemn. Puneti compozitia la frigider pentru cca. 15-20 de minute, sa prinda consistenta. La sfarsit, adaugati maioneza si amestecati totul foarte bine. Scoateti 4-5 linguri din compozitia rezultata si puneti-o intr-un pos de ornat. Restul de crema se imparte in doua si, ca si mai sus, se intinde peste feliile de paine. Se acopera cu o alta felie de paine.

Cea de-a treia crema:

Tocati inelele de ceapa verde (fara partea alba) si amestecati-le cu iaurt. Bateti cateva secunde crema de branza ramasa si adaugati amestecul de iaurt si ceapa. Acoperiti cu aceasta crema felia de paine si acoperiti cu ultima felie de paine.

La final, veti avea 8 felii de paine si 6 creme delicioase cu ton □

Daca aveti timp, le puteti lasa 15 minute la rece, pentru ca se

feliata mai bine, dar si imediat ce sunt gata le puteti felia usor, mai ales daca folositi un cutit zimtat. Stergeti de fiecare data lama cutitului cu un prosop de hartie, pentru ca turnuletele sa aiba o taietura curata.





Le puteti savura si in momentul asta, dar daca vreti sa le includeti intr-un bufet rece, va trebui sa le faceti irezistibile!!! ☐

Folositi restul de crema de ton, pusa mai devreme deoparte, pentru a orna turnuletele. Plus cateva inele, taiate fin, de ceapa rosie.

Si un pic de piper rosu dulce-picant, pentru a le invigora tinuta.

Ceva in genul asta :))





Asezati langa ele, pe platou, niste rosii cherry, ardei iute si salata (baby) si aveti o portie de „ton” gata de savurat!!!!

Foarte gustoase, si foarte important: le puteti „cladi” si cub alte forme, adica puteti sa asezati doar doua felii de paine, cu alte umpluturi de ton, si apoi sa le taiati cu forme mici rotunde sau cu formele speciale pentru Craciun sau Pasti...alea de fursecuri :))

