



BAGUETTE AL TONNO CON THERMOMIX



QimiQ VANTAGGI

- Enfatizza il sapore degli ingredienti
- Preparazione facile e veloce
- I prodotti da forno rimangono croccanti più a lungo



15



semplicement

Suggerimenti

Finite con il mais.

INGREDIENTI PER 4

125 g QimiQ Sauce Base

80 g Formaggio Emmental

2 Scalogno,

180 g Tonno all'olio, in conserva e sgocciolato, = 1 Dose

Sale e pepe

Paprica in polvere, dolce

4 Baguette piccola(e) da 50 g

2 Pomodoro (Pomodori),

PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 220 °C (calore massimo).
2. Schiacciare l'emmental per circa 4-5 secondi/fase 5, trasferire.
3. Tritare gli scalogni per circa 5 secondi/fase 5.
4. Aggiungere la QimiQ Cream Base, l'Emmental, gli scalogni, il tonno, il sale e il pepe e la paprika nella ciotola del mixer e mescolare per 5 secondi a velocità 3. Condire a piacere e se necessario ricominciare a velocità 3 per mescolare.
5. Tagliare le baguette a metà nel senso della lunghezza. Spalmare ciascuno con la miscela di tonno, coprire con i pomodori e cuocere nel forno preriscaldato per 10-15 minuti fino a doratura.