

Mousse al tonno

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 15 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 8
- Calorie per porzione: 162 Kcal

Ingredienti:

- 400 g tonno sott'olio. sgocciolato
- 160 g 4 uova sode
- 40 g pistacchi . freschi
- 25 ml ricotta di vacca



Preparazione

Lessate i pistacchi in acqua bollente per qualche minuto, scolateli e spellateli.

Frullare nel mixer il tonno, la ricotta, le uova sode e il sale.

Unite il brandy ed i pistacchi e frullare.

Trasferite in una ciotola e fate riposare in frigo 1 ora.