

## PANCARRÈ CON IL BURRO AL TONNÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di tonno sott'olio,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 1 cipollotto fresco tagliato sottile,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe,
- alcune fette di pancarrè.

Mettete nel frullatore 50 g di tonno sott'olio con 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e 1 cipollotto fresco tagliato sottile. Aggiungete al composto ottenuto 100 g di burro, mescolate con cura a lungo prima di aggiustare questa crema profumata con sale e pepe a piacere. Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarrè.