

## Tacos di piadina con tonno

Una ricetta con il pesce, perfetta come salva cena: prova i nostri tacos di piadina con tonno!



Hai poco tempo e una cena da preparare? Allora devi assolutamente provare la nostra proposta **salva-cena** di **tacos di piadina** con **tonno**. Un'idea deliziosa da realizzare in pochi minuti, che unisce la bontà del pesce alla cremosità dell'avocado e alla croccantezza della carota. Un abbinamento perfetto anche per un'idea di **pranzo al sacco** o di **aperitivo** con amici!

**Difficoltà: facile**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 25 min.**

### Ingredienti

(per 4 persone)

8 piadine piccole (da circa 25 g l'una)

**2 scatolette di tonno all'olio extravergine di oliva Despar Premium**

2 avocado hass

**1 limone Despar Passo dopo Passo**

1 carota tagliata a julienne

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale q.b.

Pepe nero q.b.

### Preparazione

1. Sbuccia l'avocado, elimina il nocciolo e preleva la polpa; schiacciala con una forchetta, condisci con sale, pepe e succo di limone.
2. Adagia le piadine piegate a metà ravvicinate tra loro su una teglia da forno; cuocile 10 minuti circa a 180 °C finché non diventano croccanti.
3. Farcisci i tacos di piadine con l'avocado, il tonno e la carota.
4. Completa con un filo d'olio e un pizzico di pepe.