

## Biscotti al tonno MSC



### **Ingredienti:**

300g di farina di spelta  
180g di tonno naturale MSC  
1 uovo bio  
1 cucchiaino di olio di pesce

### **Preparazione:**

Preriscaldare il forno a 180g. Frullare il tonno fino ad ottenere una crema. Mescolare la farina, l'uovo e l'olio, aggiungere il tonno frullato e impastare bene. Stendere l'impasto, tagliare dei biscotti nella forma desiderata, eventualmente con apposite formine, e cuocere nel forno a 180oC per circa 20 minuti.

### **Consigli specifici:**

- meglio scegliere il tonno MSC perché viene da una pesca sostenibile
- i biscotti devono essere ben secchi per evitare che dopo poco tempo fanno la muffa
- se tagliate l'impasto a bastoncini, o a forma d'osso, in base alla grandezza del cane, gli date la possibilità di masticare!