



Polpettine di tonno e ricotta - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

secondo piatto - pesce - ricotta

Ingredienti 300 gr di ricotta,  
300 gr di tonno sott'olio (ben sgocciolato),  
1 manciata di parmigiano grattugiato, 1 manciata di pane grattato, sale, 1 scorza di limone grattugiata.

Amalgamare bene il tonno con la ricotta, aggiungere un po' di sale, la scorza di limone, il parmigiano e il pane grattato.

Lavorare bene gli ingredienti e formare delle piccole polpette, mettere in forno a temperatura moderata per 15' per parte.

Servire tiepide o fredde. Sono veramente sfiziose, una tira l'altra.

eCucinando.it