



Pesce finto - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondo piatto - tonno - antipasto

Ingredienti:

400 gr.patate
200 gr.tonno sott'olio
100 gr.maionese
5 filetti di acciuga
1 cucchiaio di capperi
4 cetriolini sott'aceto
2 falde di peperone rosso sott'aceto

Procedimento:

Lessare le patate,passarle allo schiacciapatate,unirle in una terrina al tonno ben sgocciolato e sbriciolato finissimo.

Aggiungere la maionese ,le acciughe tritate, i capperi,sale e pepe.

Far diventare il composto omogeneo.

Lavorare l'impasto con le mani dandogli la forma allungata di un pesce ricurvo e sagomare la coda.

Proseguire nella realizzazione..l'occhio sarà un capperi e le scaglie..fettine di cetriolo sistemate sul dorso una sovrapposta all'altra.

Guarnire il pesce con il peperone rosso tagliato a filetti,realizzando pinne e branchie.

