



Polpettone di tonno - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - tonno - asparagi

Ingredienti per 4 persone

Tonno sott'olio 200 g

Patate 600 g

Uovo 1

Burro 1 cucchiaio

Parmigiano grattugiato 40 g

Asparagi..200g

Aceto 1 cucchiaio

Pane, mollica 1

Sale q.b

Pepe q.b.

Maionese q.b.

Capperi q.b.

Acciughe sott'olio q.b.

Preparazione

- 1) Ammollate la mollica del panino nell'aceto. Lavate e lessate le patate, poi sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.
 - 2) Mettete nel mixer il tonno, unite il burro, l'uovo, il formaggio, la mollica strizzata dall'aceto, sale e pepe, gli asparagi.
 - 3) Mescolate bene il composto, poi mettetelo in uno stampo o a forma di pesce o rettangolare, poi mettetelo in frigorifero.
 - 4) Al momento di servire, sfornatelo e decoratelo con ciuffetti di maionese, capperi e acciughe.
- dal sito buonissimo food letter
Io la ricetta l'ho un pò modificata, per me il tonno meglio metterne 300g, i capperi e le alici li ho messi nell'impasto da più sapore. E alla decorazione finale ho messo la maionese e gli asparagi.