



Girandole alla crema di tonno - [Visualizza sul sito](#)  
di alizée67

### INGREDIENTI PER LA PASTA:

4 uova;  
1 cucchiaio di farina;  
sale e pepe.

### INGREDIENTI PER LA CREMA DI TONNO:

150 g. di tonno sott'olio;  
70 g. di mascarpone;  
1 cucchiaio di maionese già pronta;  
1 mazzetto di prezzemolo;  
1 mazzetto di erba cipollina;  
1 cucchiaio di succo di limone;  
1 noce di burro;  
sale e pepe.

### PROCEDIMENTO:

Foderare una teglia rettangolare con bordo basso, delle dimensioni di 26 x 40 cm circa, con carta metallizzata e imburrare la carta in modo uniforme.

#### Preparazione della pasta:

Separare gli albumi dai tuorli d'uovo e tenerli da parte.

Porre in una ciotola i tuorli d'uovo con un pizzico di sale e pepe e montarli con una frusta fino a renderli bianchi e spumosi, aggiungervi la farina setacciata, e, poco alla volta gli albumi d'uovo montati a neve, a parte, con un pizzico di sale.

Versare delicatamente il composto nella teglia preparata e stenderla con una spatola in modo uniforme.

Farla cuocere in forno, preriscaldato a 180°, per 20 minuti circa finché la pasta avrà assunto un colore leggermente dorato.

A cottura ultimata, toglierla dal forno; capovolgerla sopra un foglio di carta vegetale; farla riposare per 3-4 minuti e, quindi staccare delicatamente la carta metallizzata.

Arrotolate la pasta, ancora calda, nella carta vegetale e farla raffreddare completamente.

#### Preparazione della crema di tonno:

Scolare il tonno e spezzettarlo; metterlo nel frullatore.

Aggiungere il mascarpone, la maionese, il succo di limone, un pizzico di sale e pepe, il prezzemolo e l'erba cipollina lavati ed asciugati.

Frullare il tutto ottenendo una crema omogenea.

#### Preparazione delle girandole:

Aprire la pasta e stenderla, lasciandola sopra la carta vegetale; distribuirvi sopra la crema di tonno in uno strato uniforme.

Arrotolare di nuovo e avvolgere la pasta nella stessa carta vegetale.

Porre in frigorifero per almeno 12 ore.

Ritagliare quindi le girandole dello spessore di 1,5 cm circa e servirle fredde.

[immagine non più disponibile].