



Finto pesce - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

antipasto - tonno in scatola

(da un vecchissimo Telesette)

Ingr.x 4 pers.

400 gr. patate

200 gr.tonno sott'olio

100 gr.maionese

5 filetti di acciuga salata

1 cucchiaio capperi

4 cetrioli sott'aceto

2 faldo di peperone rosso sott'aceto sale,pepe

Lessate le patate con la buccia e sbucciatele ben calde.

Passatele quindi allo schiacciapatare,mettetele in una grossa terrina e unitevi il tonno ben sgocciolato e sbriciolato finemente.

Aggiungere la maionese e amalgamare bene il tutto.

Tritate le acciughe e i capperi e aggiungete al composto insieme a sale e pepe.

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

Proseguite nella realizzazione del pesce;il suo occhio sarà realizzato con un capperi e le scaglie con le fettine di cetriolo che sistemerete sul dorso sovrapposte l'una all'altra.

Guarnite il pesce con il peperone rosso tagliato a filetti, con il quale realizzerete le pinne e le branchie.

Potete servire in tavole questo finto pesce come antipasto, ma anche come secondo.

