

# POLPETTONE AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di tonno sott'olio
- 1 patata a pasta bianca
- 2 uova
- 2 cucchiaini pangrattato
- 1 cucchiaio aceto di vino
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 30 g di capperi
- sale
- pepe

Lavate con molta cura la patata, lessatela per circa 25 minuti, lasciatela intiepidire, pelatela e passatela nello schiacciapatate.

Disponete la purea ottenuta in una ciotola, aggiungete i capperi ed il tonno (precedentemente sminuzzati nel mixer), le uova, il parmigiano grattugiato, il pangrattato, il sale e il pepe.

Lavorate bene il tutto, servendovi di un cucchiaio di legno, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Su un piano da lavoro, stendete un foglio di carta da forno e adagiate il composto al quale avrete dato la forma di un polpettone, ripiegate la carta, legate le estremità con uno spago e lessatelo in 10 cl di acqua bollente con l'aceto per circa 40 minuti.

Infine, tiratelo fuori dalla pentola, lasciatelo raffreddare ed affettatelo eliminando la carta.

Suggerimento: potreste accompagnare il polpettone con una morbida maionese mescolata ad un pizzico di senape.

Accorgimento: l'acqua di cottura deve solo sobbollire.