

POLPETTONE DI TONNO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di tonno sott'olio
- 2 uova
- 2 cucchiaini prezzemolo tritato
- 80 g di formaggio parmigiano
- 40 g di pangrattato
- 1 limone
- sale
- pepe

Battete le uova in una terrina, sgocciate con cura il tonno, sminuzzatelo e amalgamatelo con le uova.

Tritate finemente il prezzemolo e versatelo nella terrina assieme al parmigiano, al pangrattato, alla scorza del limone grattugiata, al sale e al pepe.

Mescolate bene il composto fino a quando sarà omogeneo e ben sodo: se sarà troppo molle aggiungete parmigiano e pangrattato.

Dategli la forma classica del polpettone e avvolgetelo in un telo da cucina legato con filo.

Cuocete in acqua per circa 20 minuti, liberatelo dal telo e fatelo raffreddare.

Affettate e servite decorato con maionese.