

POLPETTONE DI TONNO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 2 scatolette tonno sott'olio
- alcuni filetti d'acciughe
- 2 uova
- 1/2 bicchiere brandy
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai pangrattato
- 1/2 limone (scorza)
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa sedano
- sale
- pepe

Per la salsa:

- 1 vasetto yogurth intero
- 50 g di pistacchi
- 2 cucchiaini basilico tritato
- 2 spicchi aglio
- 2 cucchiaini origano tritato
- 2 cucchiaini prezzemolo tritato
- 1/2 bicchierino vino bianco secco
- 1 cucchiaino scorza di limone grattugiata
- sale
- pepe
- 6 cl olio di mandorle

Passate il tonno e le acciughe dissalate al frullatore.

Versate il composto in una terrina ed incorporate il parmigiano grattugiato, il pangrattato, un uovo ed un tuorlo, la scorza di limone grattugiata ed il brandy.

Salate, pepate e mescolate bene con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un impasto omogeneo dal quale ricaverete una specie di salame da avvolgere in un canovaccio umido e legare alle estremità con dello spago da cucina.

Cuocete il polpettone per 40 minuti in una casseruola piena d'acqua bollente con il sedano, la carota, la cipolla ed un pezzetto di scorza di limone, Toglietelo dal fuoco, scolatelo e svolgetelo da canovaccio.

Lasciatelo raffreddare.

Preparate la salsa di accompagnamento: versate lo yogurth in una terrina e diluitelo con l'olio di mandorle.

Unite i pistacchi tritati grossolanamente, l'aglio schiacciato, la scorza di limone grattugiata, sale e pepe.
Mescolate bene con un cucchiaio di legno stemperando con il vino versato a filo.
Profumate la salsa con le erbe tritate e passatela in frigorifero fino al momento di servire.
Tagliate il polpettone a fette piuttosto spesse, disponetele accavallate sul piatto di portata e copritele con la salsa di yogurth e pistacchi.