
POLPETTONE DI TONNO E UOVA SODE

Ingredienti per 6 persone:

- 5 uova
- 400 g di tonno sott'olio
- 80 g di formaggio grattugiato
- 50 g di pangrattato
- poco aceto di vino bianco
- prezzemolo tritato
- sale

Frullate il tonno col formaggio, il pane, un uovo e poco aceto bianco; unite un po' di prezzemolo tritato. Su un foglio di alluminio rettangolare distribuite il composto, su un lato disponete le uova rassodate e sgusciate, arrotolate il polpettone aiutandovi con il foglio di alluminio che eliminerete. Avvolgete il rotolo in un canovaccio, legate le estremità e cuocete in acqua bollente salata per circa venti minuti. Scolate il polpettone quando è freddo, tagliatelo a fette e servite con un contorno di zucchine trifolate.