

BOCCONCINI AL TONNO

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g. di ricotta romana,
- 125 g. di tonno al naturale,
- 2 limoni,
- parmigiano grattugiato, 20 g. di basilico,
- un cucchiaio di capperi sott'aceto,
- insalata mista 200 g.,
- prezzemolo,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale e pepe.

Mettete in una terrina la ricotta, il tonno scolato, i capperi tritati, il succo e la scorza di un limone, il parmigiano e il basilico tagliuzzato.

Impastate bene gli ingredienti e formate delle palline grosse come una ciliegia.

Mondate e lavate l'insalata e il prezzemolo, asciugateli bene e conditeli con una citronnette, ottenuta emulsionando l'olio con il succo del limone rimasto, una presa di sale e una macinata di pepe.

Suddividete l'insalata nei piatti e distribuite sopra le polpettine.