
PATÈ DI TONNO E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di tonno in scatola,
- 200 g di purè di patate,
- 3 uova,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- burro per ungere,
- il succo di un limone.

Eventualmente:

- salsa di pomodoro o tomato ketchup.

Riducete il tonno in poltiglia nel mortaio o nel frullatore: incorporatevi il purè di patate (preparato con 2 patate medie), le uova intere, una presa di sale e un'abbondante pizzicata di pepe.

Aromatizzate anche con noce moscata grattugiata.

Imburrate uno stampo scannellato, disponetevi il composto e fatelo cuocere, a bagnomaria, per circa 45 minuti.

Levate lo stampo dall'acqua calda, rovesciatelo su un piatto e servite il patè con succo di limone a parte.

Se preferite, potete accompagnarlo con una salsa di pomodoro o con ketchup.