
ANCHE I TONNI SONO DEI SALAMI

Ingredienti per 1 persona:

- 100 g di tonno sott'olio
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano
- 1 cucchiaio di pane pesto
- 1 uovo intero

Scolate il tonno in modo che risulti sufficientemente asciutto, quindi frullatelo e mettete la poltiglia in una terrina. Unite l'uovo, il pane e il parmigiano quindi mescolate bene, quando il tutto sarà ben amalgamato formare un rotolo (tipo salame, per una persona assomiglierà di più a un cacciatorino...), avvolgetelo in un tovagliolo, possibilmente pulito, e legatelo come un arrosto (allora perchè l'ho chiamato salame? ...ma!). Mettete sul fuoco una pentola contenente dell'acqua e un pizzico di sale, quando bolle mettete il ...chiamatelo come vi pare... e cuocete per 20 minuti a fuoco minimo. Togliete il coso dalla pentola e servite, possibilmente togliendo il tovagliolo, condite con maionese oppure con olio e limone.