

BOCCONCINI DI TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di tonno sott'olio
- 100 g di ricotta fresca
- 30 g di burro
- 20 g di capperi
- 2 uova sode
- 1 limone
- rucola
- basilico
- sale
- pepe

Tritate le uova.

Passate al setaccio il tonno sgocciolato, la ricotta e le uova.

Raccogliete tutto in una ciotola.

Tritate finemente capperi, basilico e la buccia del limone.

Unite al tonno il burro ammorbidito e amalgamate tutti gli ingredienti con il succo di mezzo limone, sale e pepe fino a ottenere un impasto omogeneo.

Formate tante palline irregolari e riponetele in frigorifero.

Al momento di servire formate un letto di rucola sul piatto da portata e sopra disponete i bocconcini di tonno.