

PESCE FINTO AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate
- 1 scatola di tonno (scatole da 500 g)
- 50 g di burro
- 2 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 tubetto di maionese
- sale
- olio d'oliva
- 1 oliva (facoltativo)

Si fanno lessare le patate, e si stritolano nello schiacciapatate.

Ci si aggiunge il tonno (sbriciolato finemente e senz'olio), le acciughe (idem) e i capperi tritati, il burro e metà tubetto di maionese.

Si aggiunge un pochetto di sale, un cucchiaio d'olio e si mette il tutto in uno stampo a forma di pesce.

Inserire nel frigorifero e prima di servire capovolgere lo stampo e guarnire con la maionese rimasta.

Si può mettere un'oliva al posto degli occhi.