



ilricettariodibianca.com

Polpettone di Tonno

Ingredienti

400 gr di tonno sott'olio ben scolato

2 uova

50 gr di parmigiano

un ciuffo di prezzemolo

un cucchiaio di capperi dissalati e risciacquati nell'aceto

50 gr di pane raffermo

buccia di mezzo limone grattugiata

Il polpettone di tonno è facile, veloce, ma molto gustoso e di solito piace anche a chi non ama il pesce.

Mettere tutti gli ingredienti nel robot, o Bimby, e tritare per pochi secondi.

Versare il composto sopra della carta forno; aiutandovi con la carta fate un polpettone che chiuderete a caramella.

Farlo cuocere a vapore nella pentola a pressione per 10', o nel Bimby a Varoma per 30'

Farlo raffreddare in frigorifero prima di tagliarlo.



ilricettariodibianca.com