



Tonno... tonnato!

1 Scola accuratamente il tonno (soprattutto se è quello sott'olio) e mettilo da parte. Pela le patate e falle bollire in acqua salata. Toglile dal fuoco e lasciale raffreddare.



2 Passale nello schiacciapatate, poi mescolale al tonno e alla maionese (circa metà tubetto), conservandone un po' per la decorazione. Aggiungi un pizzico di sale e, se vuoi, dei capperi tritati. Stendi l'impasto su un piatto e dagli la forma di un tonno di profilo, oppure utilizza uno stampo con la sagoma di un pesce.



COSA TI SERVE



2 scatolette di tonno (sott'olio o al naturale) da 250 gr



capperi



olive



maionese 1 tubetto



sale



3 patate



cetriolini sott'aceto



3 Usa un'oliva per fare l'occhio e i cetriolini, tagliati in orizzontale, per le squame. Metti il tutto in frigo per un paio d'ore, ma servi il piatto a temperatura ambiente. Prima di portarlo in tavola, puoi decorarlo con la maionese rimasta.

