

Polpettone al tonno con salsa al basilico

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Un' idea per un secondo fresco, adatto a questa stagione, è il polpettone di tonno che oggi vi propongo. Potete prepararlo in anticipo e servirlo quando vi conviene. Provatelo, è molto appetitoso!

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 350 gr di tonno sgocciolato
- 2 bianchi d'uovo
- 20 gr di grana grattugiato
- 2 cucchiai di capperi sotto sale
- 6 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 limone
- Basilico, olio extravergine d'oliva, sale e pepe qb

PREPARAZIONE:

1. Frullate nel mixer il tonno, i filetti d'acciuga, gli albumi, il grana e un po' di sale e pepe.
2. Trasferite il composto in una ciotola e amalgamate i capperi (che prima avrete sciacquato bene e asciugato per togliere il sale in eccesso) e la scorza grattugiata del limone.
3. Formate un polpettone e ponetelo al centro di un foglio di carta forno. Avvolgete la carta forno al polpettone e chiudete le estremità torcendole e poi fissandole con uno spago.
4. Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola grande e ovale e immergeteci il polpettone che dovrà lessare per circa 45 minuti.
5. Togliete il polpettone e fatelo raffreddare.

PER LA SALSINA:

1. Frullate 10 foglie di basilico con 3 cucchiai di olio, 1 cucchiaino di succo di limone, sale e pepe.

Togliete il polpettone dalla carta forno, tagliatelo a fette e irroratelo con la salsa al basilico. Presentatelo assieme ad una ciotolina con la salsina per chi vorrà versarne di più sulla propria porzione.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/polpettone-al-tonno-con-salsa-al-basilico/45015>

