



Polpettone di tonno



Ingredienti per 4 persone

400 g	Tonno al naturale
20 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
n° 2	Albumi
n° 2	Cucchiaini di capperi sotto olio
n° 6	Foglie di basilico
n° 1	Scorza di limone
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Sale

Preparazione

1. Sgocciolare il tonno, metterlo nel mixer con gli albumi, un pizzico di sale, il Parmigiano Reggiano grattugiato, la scorza grattugiata di limone e i filetti di acciuga sgocciolati.
2. Frullare fino ad ottenere un composto omogeneo, trasferirlo in una ciotola e mescolarvi i capperi.
3. Disporre un foglio di carta forno bagnata e strizzata sul piano di lavoro. Rovesciare al centro il composto di tonno e dare la forma di un polpettone con le mani inumidite.
4. Avvolgere stretto il polpettone nella carta e legare le due estremità del cartoccio con uno spago da cucina.
5. Portare a bollore in una casseruola abbondante acqua e immergere il polpettone; cuocerlo a fiamma bassa per 45 minuti, scolarlo, farlo raffreddare in frigo per due ore.
6. Frullare il basilico con quattro cucchiaini di olio, il succo di limone e sale.
7. Affettare il polpettone, condirlo con la salsa e servire.