

ANTIPASTI E SNACK

## Cupoline tricolori

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

5 grosse patate  
1 scatola di tonno da 200 g  
50 g di maionese  
2 bustine di zafferano  
2 cucchiaini di ketchup  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Lessare le patate in acqua salata.



**2** Scolarle, lasciar raffreddare e passarle con lo schiacciapatate.

Metterle in una ciotola con il tonno sminuzzato, la maionese, il pepe ed il sale.



**3** Mescolare bene, quindi dividere l'impasto in tre parti, nel primo aggiungere lo zafferano e trasferirlo nelle formine ricoperte di pellicola trasparente.



4 Nel secondo impasto, aggiungere il ketchup e sistemarlo sopra quello giallo.



5 Nel terzo impasto, mettere il prezzemolo tritato e sistemarlo sopra quello rosa.



6 Mettere in frigorifero per almeno due ore, poi capovolgere, togliere la pellicola e servire.



E' una mousse fresca di tonno, veloce e facile da realizzare.

NOTE