

SECONDI PIATTI

Pasticcio freddo di patate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

5 patate
2 uova
1 scatola di tonno da 160 g
maionese
1 pomodorino ciliegino
sale e pepe bianco.

PREPARAZIONE

1 Prendete una pentola e fate lessare le patate per 40 minuti circa. Passato il tempo necessario lasciatele raffreddare, sbucciatele e schiacciate con una forchetta.

Preparate due uova sode, sguosciatele e tagliatele a pezzettini.

In una ciotola riunite le patate, le uova, tonno ben sgoccolato e la maionese. Mescolate

molto bene, salate e pepate.

Mettete in frigo per circa 3 ore, decoratelo con un pomodorino ciliegino tagliato in 4 spicchi e servite.