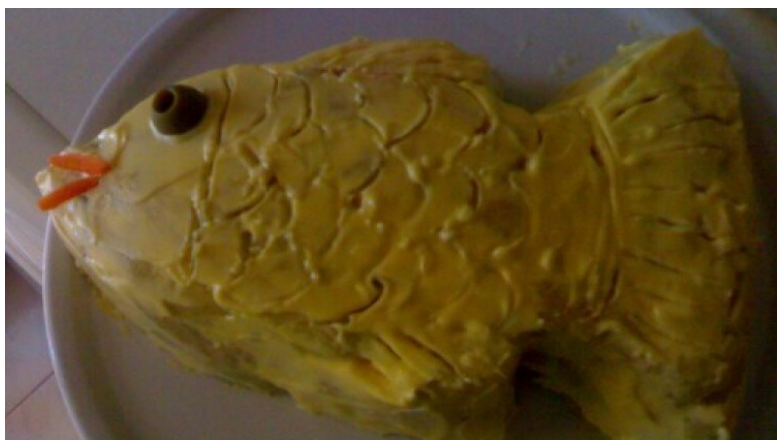


ANTIPASTI E SNACK

Pesce di patate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di patate
160 g di tonno
cetriolini sott'aceto
olive verdi denocciolate
capperi
maionese.

PREPARAZIONE

1 Lessare le patate e schiacciarle con una forchetta, farle freddare.



2 Aggiungere il tonno, i cetriolini tagliati a tocchetti, le olive tagliate, i capperi ed un cucchiaino di maionese.



3 Mescolare tutto.



4 Mettere il composto su un piatto e con le mani bagnate dargli la forma di un pesce.



5 Ricoprire di maionese e disegnare le caratteristiche squame del pesce.

