

ANTIPASTI E SNACK

Pralinée di tonno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 scatoletta di tonno sottolio sgocciolato
100 g di emmental grattugiato
1 cucchiaino di philadelphia aromatizzato
alle erbe
2 uova
pangrattato grossolano fatto in casa
grasso di palma
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Amalgamare una scatoletta di tonno sottolio sgocciolato, 100 g di emmental grattugiato ed un cucchiaino di philadelphia con le erbe.

Salare e pepare a piacere.

Formare delle palline che dovranno riposare circa 1/2 ora in frigorifero.

Ecco le palline.



2 Sbattere 2 uova con sale e pepe. Passare le palline nell'uovo ed impanarle nel pangrattato grossolano fatto in casa.

Friggerle nel grasso di palma fino che hanno preso colore, circa 2 minuti. Decorarle con la maionese.

