

SECONDI PIATTI

## Salame di tonno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

250 g di tonno  
4 acciughe  
2 uova  
un mazzetto di prezzemolo  
4 cucchiaini di pangrattato  
sale  
pepe.

### PER LA SALSA

2 acciughe  
un cucchiaino di capperi  
2 cucchiaini di olio  
un cucchiaino di aceto.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere il tonno, le acciughe tagliate a pezzetti, il prezzemolo tritato, il pangrattato, le

uova, sale e pepe in una ciotola. Mescolare finché tutti gli ingredienti saranno amalgamati. Mettere il composto in un canovaccio, dargli la forma di un rotolo, avvolgerlo stretto e legarlo ai due lati. Immergere il rotolo in una pentola con abbondante acqua calda e far cuocere 20 minuti. Durante la cottura preparare la salsa nel seguente modo: tritare le acciughe con i capperi, metterli in una ciotola, amalgamare il composto con l'aceto e successivamente amalgamare anche l'olio. Togliere il salame dal fuoco, lasciarlo raffreddare. Tagliarlo a fette in un piatto da portata, accompagnato dalla salsa di acciughe.