Polpettone di tonno e patate

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Il **polpettone di tonno e patate** al forno è un secondo piatto dal sapore irresistibile. Di facile esecuzione, la **ricetta** è perfetta per **deliziosi pasti senza complicazioni**. Le **patate cremose** si fondono armoniosamente con il sapore del **tonno**, creando un **delizioso pasticcio** che piace ai commensali di ogni età.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per portare sulla tavola estiva questo delizioso **polpettone di tonno e patate** tagliato a fette e **servito freddo** con una buona e tenera **insalatina verde**, oppure nelle altre stagioni, ben caldo e con contorno di **carote** o **cipolle al forno**.

Prova anche queste **altre ricette di polpettoni golosi**:

Polpettone al forno classico
polpettone di tonno
polpettone con prosciutto e formaggio
Polpettone della nonna

INGREDIENTI

PATATE pulite - 500 gr

TONNO SOTT'OLIO 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO 50 gr

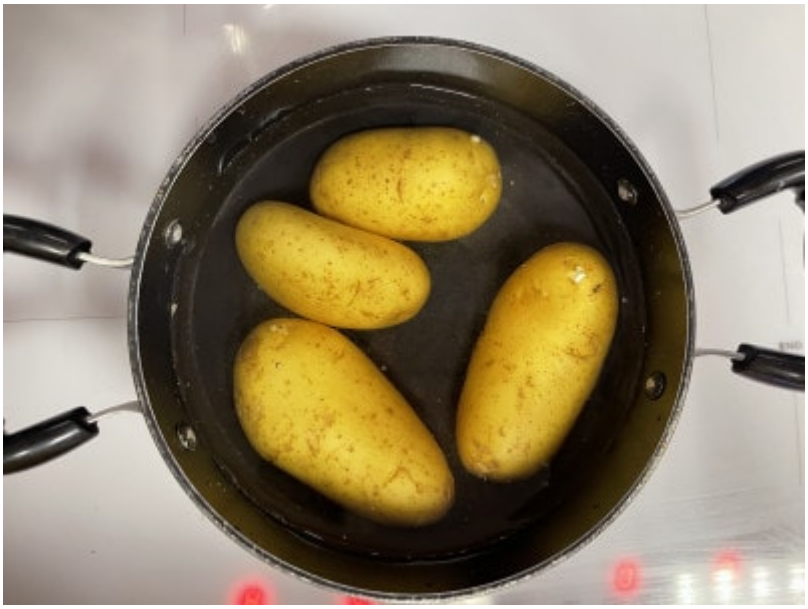
UOVO 1

SALE 3 gr

PREZZEMOLO 3 gr

Preparazione

1 Lava le patate e falle lessare in acqua bollente per circa 30/40 minuti. Quando le patate sono cotte, scolale e schiacciale con uno schiacciapatate, raccogli la polpa così ottenuta in una ciotola.

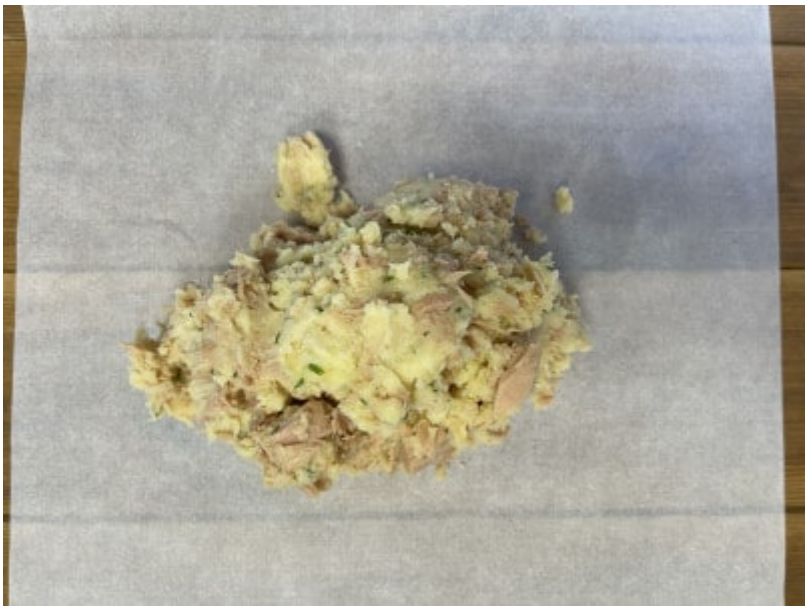


2 Scola e sgocciola il tonno dal suo olio di conservazione, uniscilo alle patate insieme al parmigiano reggiano grattugiato e mescola.

3 Condisci con sale fino e prezzemolo prima lavato e asciugato e poi tritato molto finemente.

4 Infine aggiungi l'uovo e mescola il composto con un cucchiaio per amalgamare bene gli ingredienti.

5 Trasferisci il composto su un foglio di carta forno, compattalo con le mani per dare la classica forma al polpettone. Avvolgi la carta forno sul polpettone e stringila chiudendo le estremità come se fosse una caramella.



6 Adagia il polpettone di tonno e patate su una leccarda da forno e cuoci in forno statico a 180°C. per 20 minuti. Rimuovi la carta forno, ungi la superficie del polpettone con poco olio extravergine d'oliva e termina la cottura per altri 10 minuti.

Conservazione

Conserva il polpettone di tonno e patate in frigo per un massimo di 3 giorni. Volendo si può congelare già cotto e riscaldarlo alla necessità.

Consiglio

Puoi caratterizzare il polpettone di tonno e patate unendo delle spezie o differenti erbe aromatiche, come timo, timo limonato o menta.