

SECONDI PIATTI

## Bocconcini di ricotta e tonno

di: *gillyna*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

250 g di ricotta  
160 g di tonno sott'olio  
1 uovo  
poco prezzemolo tritato  
circa 15 olive nere  
poca noce moscata (facoltativo)  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Mescolare in una ciotola la ricotta, unite l'uovo continuando a mescolare.

Unite il prezzemolo, la noce moscata, insaporire con un po' di sale e pepe e amalgamare il composto.



**2** Ungete con poco olio una tortiera a bordi bassi, stendere sul fondo metà del composto.



**3** Distribuite sopra il tonno e le olive taglaite a pezzetti.



4 Ricopire con l'altra metà del composto rimasto e livellatelo con una spatola.



5 Infornate nel forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti.



6 Togliete il tortino dal forno, fatelo intiepidire, sformatelo e tagliatelo a quadrotti da servire tiepidi o freddi.



