

SECONDI PIATTI

# Polpettone tonnato

di: *Danda*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## PER IL POLPETTONE

250 g di carne magra di manzo macinata  
1/2 cipolla tritata finemente  
1 spicchio d'aglio tritato finemente  
1 panino raffermo ammollato nel latte  
1 cucchiaino di senape  
2 cucchiai di pan grattato (se l'impasto dovesse risultare troppo morbido)  
1 uovo  
basilico  
sale  
pepe.

## PER LA SALSA TONNATA

150 g di tonno sott'olio  
3 cucchiainate abbondanti di maionese  
1 o 2 filetti di acciuga sott'olio.

## PER GUARNIRE

capperi  
2 uova sode.

# PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola, mescolare la carne macinata, il pane ammollato nel latte e strizzato, l'uovo e gli aromi.



- 2 Dare all'impasto la forma di un polpettone, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per alcuni minuti.



**3** Nel frattempo, preparare la salsa tonnata frullando tonno, maionese e acciughe fino ad avere una salsa liscia ed omogenea.

Coprire con della pellicola trasparente e riporre in frigorifero.





4 Mettere una pentola capiente piena d'acqua leggermente salata sul fuoco e portare l'acqua ad ebollizione.

Riprendere il polpettone, rimuovere la pellicola e arrotolarvi intorno un panno da cucina pulito di cotone.



5 Stringere bene il salsicciotto con dello spago in modo che non si apra in cottura ed immergerlo nell'acqua bollente.



- 6 Cuocere per circa 1 ora. A cottura ultimata lasciar raffreddare il tutto prima di rimuovere il panno e affettare il polpettone.



- 7 Disporre le fette sul piatto, versarci sopra la salsa tonnata e guarnire a piacere con fettine di uova sode e capperi.



