

SECONDI PIATTI

# Salame di tonno

di: *Cookaround*

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.