

SECONDI PIATTI

Terrina di patate, tonno e pomodoro fresco

di: *Cipolla77*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

500 g di patate lesse
200 g di tonno sott'olio
2 pomodori
1 uovo
50 g di parmigiano grattugiato
poco pane grattugiato
un filo di olio extravergine d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Con uno schiacciapatate schiacciare le patate lesse in una ciotola, fate questa operazione mentre le patate sono ancora calde, altrimenti poi farete più fatica.

Unite 1 uovo sbattuto, il parmigiano e il tonno sbriciolato e scolato dall'olio di conserva.

Mescolate il tutto e regolate di sale e pepe.

Imburrate e cospargete di pangrattato una terrina da forno e riempitela con il composto di patate e tonno, livellando bene la superficie.

Affettate i pomodori sottilmente e disponeteli sul composto di patate, sovrapponendo leggermente le fette.

Distribuite ancora pangrattato, versate un filo d'olio e infornate a 200°C per circa 10-15 minuti o fino a che la terrina si sarà dorata in superficie.

