

ANTIPASTI E SNACK

# Tortino di patate con tonno e gambero

di: *acidrave*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

600 g di patate  
2 uova  
santoreggia  
4 gamberi  
tonno fresco  
prezzemolo  
cipolla rossa.

## PER LA DECORAZIONE

bisque di gamberi.

## PREPARAZIONE

- 1** Fate cuocere le patate in acqua bollente, passatele allo schiacciapatate e incorporate due uova, sale e della santoreggia; con un coppapasta dategli una forma cilindrica e mettete su

una teglia da forno con carta da forno.

Fate andare 15 minuti a 140° ventilato.

I tortini si possono fare la sera prima e poi passare in forno.

Tagliate a dadini il tonno, scottatelo 2 minuti in padella con cipolla rossa affettata di Tropea, e prezzemolo.

Fate una bisque con sedano e cipolla rosolati in olio, teste di gambero schiacciate, timo e polpa di pomodoro fatta andare circa 10 minuti, filtrato al colino e rimesso sul fuoco 3 minuti.

Scottate in padella qualche gambero pulito con olio e aglio.