

Anche I Tonni Sono Dei Salami

Scolate il tonno in modo che risulti sufficientemente asciutto, quindi frullatelo e mettete la poltiglia in una terrina. Unite l'uovo, il pane e il parmigiano quindi mescolate bene, quando il tutto sar? ben amalgamato formare un rotolo (tipo salame, per una persona assomiglier? di pi? a un cacciatorino...), avvolgetelo in un tovagliolo, possibilmente pulito, e legatelo come un arrosto (allora perch? l'ho chiamato salame? ...ma!). Mettete sul fuoco una pentola contenente dell'acqua e un pizzico di sale, quando bolle mettete il ...chiamatelo come vi pare... e cuocete per 20 minuti a fuoco minimo. Togliete il coso dalla pentola e servite, possibilmente togliendo il tovagliolo, condite con maionese oppure con olio e limone.

Ingredienti

100 G Tonno Sott'olio
1 Cucchiaino Formaggio Parmigiano
1 Cucchiaino Pane Pesto
1 Uovo Intero

Note

Preparazione: 40 minuti.