

# Falsa Granceola Alla Triestina

Rassodare le uova, poi raffreddarle sotto acqua corrente. Tritare il tonno insieme alle uova sode ed unire un abbondante trito di prezzemolo profumato con mezzo spicchio d'aglio. Condire con l'olio del tonno e succo di limone (o con un goccio di aceto aromatico). Salare con mezzo dado sbriciolato e pepare secondo il gusto. Disporre questa mescolanza in due gusci di granceola o in una piccola pirofila da forno. Cospargere con abbondante pane biscottato grattugiato ed irrorare con un filino d'olio: mettere a gratinare in forno per 15 minuti.

## Ingredienti

500 G Seppie  
350 G Pasta Tipo Spaghetti  
100 G Tonno Sott'olio  
2 Uova  
Prezzemolo  
Aglio  
Olio D'oliva  
Succo Di Limone  
1/2 Dado Per Brodo  
Pane Biscottato Grattugiato  
Pepe

## Note

Luogo: Friuli. Luogo: Trieste. Preparazione: 30 minuti.