

SALAME DI TONNO

INGREDIENTI

- 300 gr di tonno sott'olio
- 3 uova
- 250 gr di patate lesse
- 50 gr di pangrattato
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- capperi q.b.
- sale q.b.

PREPARAZIONE

Scolate il tonno dall'olio e schiacciatelo con una forchetta in una terrina. Aggiungete anche le patate, le uova, il pangrattato, l'olio extravergine d'oliva e i capperi e infine regolate di sale. Mescolate per ottenere un impasto omogeneo.

Disponete l'impasto sulla carta forno e dategli una forma allungata. Arrotolatelo su se stesso e chiudete la carta forno in un foglio di alluminio.

Fate bollire l'acqua e cuocete il salame per circa 40 minuti. Scolatelo e, una volta raffreddatosi, fatelo rassodare in frigo per un'ora.

Tagliatelo a fette e servitelo.