

Polpettone di tonno con salsa verde



Ingredienti:

4 scatole da 80 g tonno sotto olio

2 uova

2 spicchi d'aglio

70 g grana o parmigiano grattugiato

50 g pangrattato

20 g prezzemolo mondato

sale, pepe

per la salsa:

1 mazzetto di prezzemolo

1 spicchio d'aglio

1 uovo sodo

1 cucchiaino capperi sotto sale

1 acciuga sott'olio

1/2 limone succo
1-2 cucchiaini olio di oliva
sale

Scollate bene il tonno e mettete nella ciotola insieme al pangrattato, parmigiano o grana grattugiato, le uova, il prezzemolo tritato finemente insieme al aglio, sale e pepe.



Amalgamate bene e formate un polpettone sulla carta forno.



Chiudete a caramella la carta forno, poi avvolgete con la carta stagnola .



Mettete il polpettone così sigillato nella pentola con 2 bicchieri d'acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Lasciate intiepidire poi affettate e servite con la salsa verde.

Per la salsa: frullate il prezzemolo mondato ed asciugato con l'uovo sodo, i capperi sciacquati, il filetto di acciuga, il succo di mezzo limone, lo spicchio d'aglio, sale e olio.



Frullate finché ottenete una consistenza omogenea.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.