

Polpettone di tonno con acciughe e olive -

Categoria : Secondo

Publicato da [G.P.](#) in 16/11/2010

**Categoria Secondo - Tempo 75 min - Difficoltà Facilissima - Calorie 450 - Cottura Al forno -
Polpettone di tonno con acciughe e olive**

Polpettone di tonno con acciughe e olive

■
Categoria

■
Secondo ■
Difficoltà ■
Facilissima ■
Tempo ■
75 min ■
Cottura ■
Al forno ■
Polpettone di tonno con acciughe e olive ■
Fonte Cucina Moderna del 2009

Ingredienti

- >Pepe
- >Acciughe o alici sott'olio 3 numero
- >Olio di oliva extravergine 3 cucchiaio
- >Olive nere 10 numero
- >Pane grattugiato 30 gr
- >Parmigiano 30 gr
- >Patate 2 numero
- >Prezzemolo
- >Sale
- >Tonno sott'olio sgocciolato 250 gr
- >Uova 2 numero
- >Capperi sotto sale 1 cucchiaio

Preparazione

- 2 patate
- 250 g di tonno sott'olio sgocciolato
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 3 filetti d'acciuga sott'olio

- 2 uova
- un cucchiaio di capperi sotto sale
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 10 olive nere snocciolate
- 30 g di pangrattato
- un ciuffo di prezzemolo
- sale, pepe

1) Lessate le patate in acqua salata per circa 40 minuti. Tritate i capperi dissalati, le olive, il prezzemolo e le

acciughe e metteteli in una terrina; unite il tonno sbriciolato, le uova, il parmigiano, un cucchiaio di pangrattato e

regolate di sale e pepe. Aggiungete le patate sbucciate e schiacciate con una forchetta e lavorate l'impasto con le

mani. Formate un composto di forma cilindrica e cospargetelo con il resto del pangrattato.

2) Adagiate il polpettone in una teglia con l'olio, passatelo in forno già caldo a 180° e cuocetelo per mezz'ora,

girandolo a metà cottura. Lasciatelo intiepidire, tagliatelo a fette di 2 cm circa di spessore e servitelo.