

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pesce finto di patate

Strawberry · Thursday, October 16th, 2014

- **Ingredienti:**(4 persone)

600gr patate

- 350gr tonno sott'olio
- 30gr capperi
- 150gr maionese

Preparazione:

Pelate, lavate e cuocete le patate in acqua salata per 25 minuti.. In una ciotola schiacciate le patate con una forchetta, fino ad ottenere un pure,unite il tonno sgocciolato e sminuzzato e amalgamate, disponete il composto su di un piano da lavoro leggermente umido, amalgamate con le mani fino ad ottenere un'impasto omogeneo, trasferite il composto su di un piatto da portata e con le mani umide date la forma del pesce, con un coltellino disegname le squame,decorate con capperi e maionese, conservare in frigo un paio di ore prima di servire.

This entry was posted on Thursday, October 16th, 2014 at 6:52 pm and is filed under [Antipasti](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.