BARCHETTE AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- 70 g di burro,
- un tuorlo,
- sale,
- 2 uova,
- 100 g di tonno sott'olio,
- 100 g di parmigiano,
- mezzo bicchiere di panna.

Seguendo le istruzioni della ricetta relativa alle Barchette al salmone, preparate le barchette con la farina, il burro, un tuorlo e una presa di sale e fatele cuocere in forno, negli appositi stampini.
Nel frattempo, fate rassodare 2 uova in acqua bollente, per 10 minuti.
Scolatele, lasciatele raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatele, separate gli albumi dai tuorli e tritate finemente entrambi.
Mettete il tonno in una terrina e spappolatelo con una forchetta.
Grattugiate il parmigiano, unitelo al tonno e amalgamate accuratamente il tutto.
Diluite il composto con la panna e passatelo al setaccio fine, raccogliendolo in una scodella.
Tenetelo in frigorifero per 15-20 minuti.
Mettete il composto in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia e distribuitelo nelle barchette, che decorerete con strisce alternate di albume e tuorlo tritati.
Disponete le barchette su un piatto da portata e servite.