INVOLTINI TONNATI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fettine sottili di carne di manzo,
- 12 filetti d'acciuga,
- 2 limoni,
- mollica di 4 panini,
- 200 g di maionese,
- 100 g di tonno sott'olio,
- q.b. capperi,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

Passare al mixer 6 filetti acciuga con la mollica, un po' di prezzemolo, olio e un goccio di limone.

Frullare al mixer il tonno sgocciolato con i capperi ed i restanti 6 filetti d'acciuga.

Incorporate la maionese mixando a bassa velocità.

Spalmare il composto di pane sulle fettine ed arrotolarle.

Versare sopra gli involtini, dopo averli messi nei piatti di portata, la salsa tonnata.

Servire dopo aver lasciato raffreddare almeno mezz'ora in frigo.