

MATTONELLA DI TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di tonno sott'olio,
- 150 cl di latte,
- 20 g di farina,
- 20 g di burro,
- 4 fogli di colla di pesce (fogli da 5 g),
- 1/2 limone,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- 1 cucchiaino di senape,
- 1 cucchiaino di capperi,
- 20 olive verdi,
- noce moscata,
- sale.

Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e scioglietela su fuoco basso con un cucchiaino di acqua.

Fate la besciamella facendo fondere 20 g di burro, stemperatevi la farina, versate il latte tiepido e fate cuocere su fuoco basso per 10 minuti, mescolando.

Salate e profumate con la noce moscata.

Sgocciolate il tonno e frullatelo con la besciamella, le acciughe, due cucchiaini di succo di limone, un cucchiaino di senape e la colla di pesce liquida.

Versate la crema in una terrina, unitevi i capperi e le olive snocciolate.

Imburrate uno stampo da plumcake e rovesciatevi il composto.

Coprite con la pellicola trasparente e mettete in frigo per almeno 4 ore.