

POLPETTE DI TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di tonno sott'olio sgocciolato,
- 200 g di ricotta,
- 1 uovo,
- 30 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 50 g di pangrattato,
- 1 rametto di timo,
- olio d'oliva,
- sale.

Tritate le foglie di timo e mettetele in una ciotola, unite la ricotta, l'uovo e il parmigiano.

Amalgamate il tutto con un cucchiaio di legno.

Passate al mixer il tonno, unitelo al miscuglio e regolate di sale.

Formate delle polpette della dimensione di una noce, passatele man mano nel pangrattato premendole leggermente al centro.

Scaldate 2 cucchiai d'olio in una padella antiaderente , unite le polpette e cuocetele per circa 10 minuti finché saranno dorate.