

POLPETTE DIVINE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di tonno sott'olio,
- 100 g di ricotta,
- 3 uova sode,
- 1 cucchiaino di succo di limone,
- 1 cucchiaino di capperi,
- maionese,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe.

Servendovi di un mixer, frullate insieme un uovo sodo sgusciato, il tonno (precedentemente fatto sgocciolare), i capperi, la ricotta, il burro ammorbidito e il succo di limone.

Successivamente, insaporite e pepate il composto ottenuto e disponetelo in una ciotola capiente che conserverete in frigorifero per circa 15 minuti.

Nel frattempo, sgusciate le altre uova, tagliatele a fette e sistematele su un piatto piano da portata, dopodiché, tirate fuori dal frigorifero il composto e con il palmo delle mani create delle palline e appoggiatele sulle fettine di uova sode. Per finire, decoratele con riccioli di maionese e servite.

Suggerimento: per rendere più carino il vostro piatto, potreste foderarlo con foglie grandi di lattuga e aggiungere sui riccioli di maionese, capperi o fettine di olive nere snocciolate.