

COCKTAIL DI PATATE, MELE E TONNO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di mele,
- 1 mela verde,
- 300 g di tonno sott'olio,
- 300 g di salsa rosa,
- 250 g di patate lesse,
- 2 pomodorini,
- sale.

Pelate le patate, precedentemente lessate e fatte raffreddare, quindi tagliatele a minuscoli dadini e ponetele in una ciotola.

Sbucciate le mele, tagliate pure queste a dadini di grossezza uguale a quelli di patate e mescolateli ai primi.

Sgocciolate il tonno, mettetelo sul tagliere e riducetelo a pezzetti, quindi mettete anch'essi nella ciotola e mescolate bene tutti e tre gli ingredienti.

Unite allora la salsa rosa e amalgamate il tutto; se vi pare necessario, aggiustate di sale.

Pressate un sesto del composto in uno stampo a cupola, quindi sformatelo in una coppetta da porzione; ripetete questa operazione per altre 5 volte.

Tagliate a fette sottilissime la mela per la guarnizione e disponetene alcune intorno al 'cocktail', coronandolo con spicchietti di pomodoro.