

BOCCONCINI DI TONNO CAPRICCIOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di tonno
- 1 cipolla tritata
- 50 g di funghi tagliuzzati
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 uova
- 1 cucchiaio di panna
- sale
- pepe
- 1 pizzico di paprica dolce
- 2 cucchiaini di paprica
- 1 cucchiaino di tomato ketchup
- 1 pizzico di margarina per ungere le formine.

Amalgamare il tonno, sgocciolato dall'olio, con la goccia tritata, i funghi tagliuzzati, il prezzemolo tritato finemente, i due tuorli d'uovo e 1 cucchiaio di panna.

Aggiustare di sale e pepe e aromatizzare il tutto con 1 pizzico di paprica dolce.

Montare a neve i due albumi e incorporarli all'impasto mescolando con delicatezza.

Ungere delle formine per pasticcini e riempirle con il miscuglio di tonno.

Riempire a metà una teglia rettangolare dai bordi alti con dell'acqua e mettere dentro le formine.

Mettere la teglia in forno e far cuocere, a fuoco moderatissimo, per 30 minuti.

Lasciare raffreddare e sfornare i bocconcini.

Decorare con 1 cucchiaino di salsa ketchup e prezzemolo tritato.

I bocconcini possono essere serviti sia freddi, sia caldi.