

PESCE FINTO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di tonno sott'olio
- 500 g di patate lesse
- maionese
- 1 cucchiaio di capperi
- cetriolini sott'aceto
- peperoni sott'aceto
- carciofini sott'olio

Tritate il tonno, i capperi e qualche carciofino.

Schiacciate al passaverdura le patate; impastate il tutto cercando di ottenere la forma di un pesce (va bene anche uno stampo ben oleato, dove verserete il composto e che metterete in frigo per qualche ora).

Ponete il pesce finto in un piatto da portata, ricopritelo di maionese e guarnitelo con i cetriolini e i peperoni.