SALAME DI TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di tonno sott'olio,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- 4 cucchiaini di pan pesto,
- 4 uova intere.

Scolate bene il tonno dall'olio, con il passaverdure passatelo o frullatelo e raccogliete il tonno passato in una terrina.

Unite le uova, il pan pesto e il parmigiano e mescolate bene.

Con l'impasto ottenuto formate un rotolo, avvolgetelo in un tovagliolo pulito e legatelo.

Fate bollire in una pentola dell'acqua salata, unite il salamotto e cuocete a fuoco minimo per 20 minuti.