

ANTIPASTI

Mattonella di tonno

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Tonno sott'olio	400 g
Latte	150 cl
Farina	20 g
Burro	20 g
Colla di pesce (fogli da 5 g)	4 fogli
Limone	1/2
Filetti d'acciughe sott'olio	4
Senape	1 cucchiaio
Capperi	1 cucchiaio
Olive verdi	20
Noce moscata	
Sale	

Preparazione

- 1 Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e scioglietela su fuoco basso con un cucchiaino di acqua.
- 2 Fate la besciamella facendo fondere 20 g di burro, stemperatevi la farina, versate il latte tiepido e fate cuocere su fuoco basso per 10 minuti, mescolando.
- 3 Salate e profumate con la noce moscata. Sgocciolate il tonno e frullatelo con la besciamella, le acciughe, due cucchiaini di succo di limone, un cucchiaio di senape e la colla di pesce liquida.
- 4 Versate la crema in una terrina, unitevi i capperi e le olive snocciolate. Imburrate uno stampo da plumcake e rovesciatevi il composto. Coprite con la pellicola trasparente e mettete in frigo per almeno 4 ore.