

PESCE FINTO TONNO E OLIVE

Ingredienti

- patate (500gr)
- 1 carota
- 1 olive nere
- tonno sottolio (400gr)
- Maionese e olive nere TopDown Calvé (300gr)

Come si prepara

Lavate le patate ed immergetele in abbondante acqua. Portate ad ebollizione e lasciate cuocere per venti minuti circa (le patate sono cotte quando la forchetta entra senza opporre resistenza).

Scolate le patate e lasciatele raffreddare. Spellatele e schiacciatele con l'apposito schiacciapatate.

Mescolatevi il tonno, la maionese alle olive e aggiustate di sale, se necessario.

Lavorate l'impasto fino ad ottenere una mousse omogenea, disponetelo su un piatto ovale dandogli la forma di un pesce.

Decorate con rondelle di carote o zucchine per le squame e con un'oliva nera.

Lasciar riposare in frigorifero per almeno due ore prima di servire.

Difficoltà: 2

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	285 kcal 1193 kJ
-------------------	---------------------

Tags

pesce, bambini, new, feste, freddo, occasioni, mediterraneo

