

PESCE FINTO

Ingredienti

- sale
- patate (500gr)
- capperi (6 cucchiaini)
- maionese (200 cucchiaini)
- sottaceti (50gr)
- tonno sottolio (160gr)
- 10 acciughe sottolio

Come si prepara

Lessate le patate in acqua e sale e, una volta cotte, sbucciatele e schiacciatele.

Passate nel mixer i sottaceti, il tonno, le acciughe e i capperi ed uniteli alle patate insieme alla maionese.

Modellate con le mani il composto così ottenuto in modo da formare un pesce e decoratelo disegnando le squame con uno stecchino.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	235 kcal 984 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pesce, feste, tonno, piatto unico, pesce finto

