

# Polpettone di tonno

## INGREDIENTI:

400 gr di tonno sott'olio,  
400 gr di patate,  
2 uova,  
1 mazzetto di erba cipollina,  
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato,  
poca scorza di limone grattugiata circa un cucchiaino,  
1 pizzico di sale,  
1 pizzico di pepe,  
2 cucchiai di pane grattugiato,  
olio evo qb.

Sgocciolare molto bene il tonno dall'olio, intanto lessare le patate, schiacciarle e farle raffreddare.

Sminuzzare bene il tonno (io trovo che sbriciolarlo con le mani sia il metodo migliore), aggiungerlo alle patate insieme alle uova, erba cipollina tritata, formaggio, scorza di limone, poco sale e pepe.

Mischiare il composto in modo che risulti omogeneo.

Preparare della carta da forno e cospargerla con il pane grattugiato formare il polpettone rotolarlo nel pane per fare la crosticina, metterci sopra qualche goccia di olio e avvolgerlo con la carta forno.

Lasciar riposare in frigo per almeno 30' in modo da renderlo più compatto.

Cuocerlo in forno preriscaldato a 200° per 30'.

Lasciarlo intiepidire o anche raffreddare e servire con un bel contorno.