

Pesce di tonno e patate

Ecco una ricetta esageratamente anni '80 !! Il polpettone di tonno di mamma, o "pesce di tonno" come lo chiamavo io. Era molto di moda quando ero piccolo, e a me è sempre piaciuto molto. Ha una consistenza morbida, tipo un pat , ed   ottimo spalmato sul pane abbrustulito, e accompagnato da verdure. Una ricetta estiva velocissima da preparare.



Se avete lo stampo (tipo questo: [LINK](#)) sarebbe ottimale, va unto bene e poi riempito fino all'orlo. Io non lo avevo sotto mano (prestato, mannaggia!!) quindi stavolta l'ho fatto a "mano libera" □

- 200 gr di tonno sott'olio
- 4 patate medie
- 2 cucchiaini di capperi
- 6/7 filetti di acciuga (1 scatola)
- 1 cucchiaino di origano
- sale, pepe
- per guarnire: maionese e verdura a fettine sottili (rapa rossa, pomodoro, zuccina)

Lavare le patate e lessarle in acqua salata finch  non risultano cedevoli inserendovi una forchetta (circa 15-20 minuti. Sbucciarle e tenerle a parte. Nel frullatore unire il tonno sgocciolato, le acciughe e i capperi (se si usano quelli sotto sale sciacquarli molto bene), aggiungere l'origano, il sale e il pepe.



Frullare fino ad ottenere un composto liscio. Unire le patate sbucciate.



Frullare ancora ed emulsionare fino ad ottenere un composto liscio.



Se il paté risulta molto compatto (dipende dalla consistenza delle patate) si può aggiungere un filo d'olio, viceversa si può aggiungere una cucchiata di pangrattato se risulta un po' troppo morbido.

Se si possiede lo stampo di alluminio a forma di pesce, foderarlo di pellicola da cucina o ungerlo bene e riempirlo con il paté, altrimenti disporre su un piatto allungato e dare con una spatola la forma di pesce.



Ho ricavato le squame e la forma della bocca con la punta del leccapentole. Ho creato l'occhio con un anello di oliva nera e un cappero per la pupilla.

Lasciare rassodare in frigorifero per un paio d'ore (o in freezer per mezz'ora), poi servire decorando con ciuffi di maionese tutto intorno, e verdura fresca a fette (io ho usato rape rosse, pomodoro e zuccina).

Accompagnare con insalata, pane abbrustulito e olio extravergine d'oliva.

NOTA: se siete appassionati di vecchie ricette anni '80 un po' demodé, vi suggerisco il gruppo Facebook ideale: **Mangiare anni '80**. Una vera chicca.