

UN DISEGNO IN CUCINA: UN PESCE, FINTO!



INGREDIENTI:

- 40/50 gr di tonno
- 1 patata media
- 2 cucchiaini di maionese
- Succo di limone e/o scorza grattugiata
- sale e pepe

PER LA DECORAZIONE:

- Pomodori
- olive
- cetriolini

Procedimento

Lessate la patata fino a quando non sarà molto cotta e morbida. Dopo averla lasciata raffreddare, togliere la buccia

Schiacciare la patata con una forchetta oppure con l'aiuto di uno schiacciapatate.

Sminuzzate il tonno ben sgocciolato e mescolatelo con la maionese e qualche goccia di succo di limone. E' anche possibile utilizzare il mixer per sminuzzare e mescolare il tutto.

Unire il composto alla patata schiacciata, salate e pepate a vostro piacimento.

Versate il composto direttamente sul piatto di portata, cercando di dargli la forma di un pesce!

Potete aiutarvi con una spatola o un cucchiaino per modellare meglio i contorni.

Una volta ottenuto il vostro pesce, potete decorarlo a vostro piacimento creando gli occhi, la bocca, le scaglie e le pinne con vari ingredienti: cetriolini a fettine, pomodorini, olive... secondo i vostri gusti!

Ricoprite con la pellicola e fate raffreddare in frigorifero per qualche ora.

Buon appetito!