

# Polpettone freddo con patate tonno e ricotta

## Senza glutine



### Ingredienti

*500 gr patate*

*400 gr tonno sott'olio*

*100 gr ricotta senza lattosio*

*1 cucchiaio capperi sott'aceto*

*1 limone*

*Prezzemolo*

*Sale*

### Procedimento

*Mettete in una pentola le patate con la buccia, copritele con acqua fredda e fatele cuocere fino a che diventeranno morbide. Scolate le patate e schiacciatele mentre sono ancora calde con lo*

*schiacciate le patate poi mettele in una ciotola. Unite il tonno sott'olio ben sgocciolato e sbriciolato con le mani, unite la ricotta e mescolate bene. Aggiungete un pizzico di sale, i capperi e il prezzemolo tritato finemente. Unite anche la scorza del limone grattugiata e amalgamate bene tutto il composto. Mettete il composto per il polpettone freddo direttamente sul piatto da portata oppure nella pellicola trasparente e, con le mani inumidite, create la forma del polpettone. Mettete il polpettone freddo a rassodare in frigo per mezz'ora circa prima di servirlo e vedrete che in frigo si sarà compattato. Decoratelo con fettine di limone.*

## **VARIANTI E CONSIGLI**

*Schiacciate le patate mentre sono ancora calde altrimenti rimarranno collose. Potete utilizzare anche tonno all'acqua invece che quello sott'olio ma aggiungete un cucchiaio di olio extravergine. Potete aggiungere uno spicchio di aglio tritato. Potete aggiungere filetti di acciughe sott'olio. Non è necessario cuocere il polpettone freddo.*

## **Ricetta dal web**