



Muso di gatto con polpettine di tonno e piselli

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160g
- 150g di pisellini teneri surgelati
- ½ cipolla- 200g di ricotta
- 2 cucchiari di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- pane grattugiato
- 1 cucchiario di olio extra vergine di oliva
- olio per friggere
- sale

Procedimento

1. Sminuzza la cipolla, rosolala in una casseruola per due minuti con l'olio extra vergine di oliva.
2. Poi aggiungi i piselli, insaporisci con un pizzico di sale, aggiungi due cucchiari di acqua e fai cuocere per 10 minuti su fuoco basso e con il coperchio.
3. Apri le lattine di tonno, elimina l'olio sgocciolando bene e raduna il tonno in una ciotola. Unisci il parmigiano, l'uovo, la ricotta e amalgama bene il tutto con il cucchiario di legno e poi unisci i piselli cotti.
4. Con l'impasto crea delle polpettine, passale nel pane grattugiato e friggile in una padella contenente abbondante olio ben caldo. Sgocciolale bene e posale sopra alla carta da cucina per assorbire bene l'unto.
5. Decora i piatti con il ketchup disegnando i contorni della faccia di un gatto e sistema le polpettine al centro.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Come far divertire il bambino

Cipolle canterine:

3 cipollotti, 6 fagioli dell'occhio, 3 grani di pepe, un goccio di ketchup, un coltellino e un poco di pazienza!

Visto che divertente?