

# Anche i tonni sono dei salami

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 1 persona:

100 g tonno sott'olio  
1 cucchiaio formaggio parmigiano  
1 cucchiaio pane pesto  
1 uovo intero

## Preparazione

Scolate il tonno in modo che risulti sufficientemente asciutto, quindi frullatelo e mettete la poltiglia in una terrina. Unite l'uovo, il pane e il parmigiano quindi mescolate bene, quando il tutto sarà ben amalgamato formare un rotolo (tipo salame, per una persona assomiglierà di più a un cacciatorino...), avvolgetelo in un tovagliolo, possibilmente pulito, e legatelo come un arrosto (allora perchè l'ho chiamato salame? ...ma!). Mettete sul fuoco una pentola contenente dell'acqua e un pizzico di sale, quando bolle mettete il ...chiamatelo come vi pare... e cuocete per 20 minuti a fuoco minimo. Togliete il coso dalla pentola e servite, possibilmente togliendo il tovagliolo, condite con maionese oppure con olio e limone.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>