

Madeleine di tonno e ricotta

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 04 Febbraio 2013 09:31 - Ultimo aggiornamento Lunedì 04 Febbraio 2013 09:39

Madeleine di tonno e ricotta

Tonno e ricotta sono due ingredienti sfruttati per antipasti veloci. Anziché le solite polpettine possiamo provare a dare all'impasto la forma delle madeleine e quindi servirle accompagnate da crostini e un buon prosecco.



Dosi per quattro persone: 250 gr di tonno sott'olio, 250 gr di ricotta, 4 filetti di acciuga, una cucchiata di capperi sott'aceto, uno spicchio d'aglio, 3 cucchiari di pangrattato, prezzemolo, erba cipollina.

Amalgamare nel mixer tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto cremoso. Utilizzare due cucchiari per dare forma alle madeleine e disporle su un piatto, magari assieme a dei crostini.