

## Polpettone di tonno e ricotta con patate al forno

Una ricetta perfetta anche per l'estate: è il nostro polpettone di tonno e ricotta con patate al forno. Provalo subito!



Una versione rivisitata del classico **polpettone** di carne: ecco la nostra proposta a base di **pesce** con **tonno**, **ricotta** e **patate** al forno. Un secondo piatto molto **semplice da realizzare** e soprattutto saporito. Si può preparare anche il giorno prima e gustarlo a lavoro o per qualche **gita fuori porta** in famiglia o con amici. Provalo anche nelle giornate più calde perchè è ottimo da mangiare **sia freddo che a temperatura ambiente**.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 20 min.**

### Ingredienti

(per 4 persone)

#### Per il polpettone

**320 g di tonno all'olio di oliva Pinna gialla Despar**

**100 g di ricotta Despar Vital**

2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato

**2 uova intere Despar Passo dopo Passo**

2 cucchiaini di olive

2 cucchiaini di capperi dissalati

2 ciuffi di prezzemolo

Pangrattato q.b.

Olio extra vergine di oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

#### Per le patate

600 g di patate novelle

2 spicchi di aglio

1 rametto di rosmarino

3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

Sale e pepe q.b.

### Preparazione

1. Mescola il tonno sgocciolato con la ricotta, aggiungi il formaggio, le uova sbattute e amalgama. Trita grossolanamente i capperi con le olive e il prezzemolo, aggiungili al resto degli ingredienti. Regola di sale e pepe, unisci pangrattato fino a ottenere un composto morbido (circa 50 g).

2. Ungi leggermente un foglio di carta forno e con il composto di tonno e ricotta forma un polpettone. Chiudi a caramella ricoprendolo interamente con la carta forno; inforna a 180 °C per circa 20 minuti. Lascia a parte della chiusura della carta forno rivolta verso l'alto.

3. Apri la carta forno, aggiungi 2 cucchiari d'olio e prosegui la cottura per altri 15 minuti, finché risulterà dorato in superficie.
4. Prepara le patate: dividile a metà, sciacquale e asciugale. Condiscile con l'olio, il pepe, il sale, l'aglio schiacciato e il rosmarino. Trasferiscile patate in una teglia rivestita di carta forno e cuocile nel forno a 200 °C per 30 minuti, girandole a metà cottura. Servi il polpettone tiepido con le patate.