

Pesce finto *(Secondi a base di pesce)*

Preparazione

Tritate il tonno, i capperi e qualche carciofino. Schiacciate al passaverdura le patate; impastate il tutto cercando di ottenere la forma di un pesce (va bene anche uno stampo ben oleato, dove verserete il composto e che metterete in frigo per qualche ora). Ponete il pesce finto in un piatto da portata, ricopritelo di maionese e guarnitelo con i cetriolini e i peperoni.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Tonno 250 grammi (sott'olio)

Patate 500 grammi (lesse)

Maionese

Capperi

Cetrioli (sott'aceto)

Peperoni (sott'aceto)

Carciofi (sott'olio)