

Patate in salsa di tonno

Le patate in salsa di tonno si preparano lessando le patate mentre a parte si preparerà la salsa di tonno spezzettando il tonno e unendovi qualche goccia di limone, peperoncino, aglio e prezzemolo tritati, prima di portare in tavola le patate saranno tagliate a rondelle e spalmate con la salsa al tonno.



INGREDIENTI

- 6 Patate di media grandezza
- 200 g Tonno sott'olio
- 1 Limone
- 2 Aglio a spicchi
- 1 ciuffetto Prezzemolo
- q.b. Peperoncino rosso in polvere
- 3 cucchiaini Olio extravergine
- q.b. Sale
- Qualche ciuffo Erba cipollina fresca
- 1 falda Peperone rosso

PREPARAZIONE



Mettete a lessare le patate dopo averle lavate accuratamente con acqua corrente.



Preparate la salsa; spezzettate il tonno (sgocciolato dall'olio) con una forchetta, aggiungete qualche goccia di limone, un pizzico di peperoncino, un battuto d'aglio e prezzemolo e condite amalgamando bene con abbondante olio.



Tagliate a fettine sottili la falda di peperone ed unitela alla salsa di tonno, poi scolate le patate, privatele della pelle e tagliatele a pezzi mescolandole alla salsa di tonno, al termine il composto andrà sistemato nel piatto da portata spolverizzato con l'erba cipollina tagliata finemente.