



Rollo di Tacchino e Tonno - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - carne - tonno

Ingredienti per 4 porzioni

tacchino gr. 300
tonno gr. 60
lardello o pancetta gr. 50
capperi gr. 15
1 uovo
1 patata
pangrattato q.b.
12 olive snocciolate
olio e.v.o.
fecola di patate
erbe aromatiche
sale

Preparazione

Lessate la patata e passatela al passaverdura.

Con il robot sminuzzate il tacchino, il tonno, il lardello o pancetta, le olive e i capperi.

Amalgamate il tutto con l'uovo, aggiungete la fecola di patate, l'erbe aromatiche, abbondante olio d'oliva ed il pangrattato in misura da dare consistenza ma senza farlo diventare troppo asciutto.

Aggiustate di sale.

Formate un rolo quindi imburrate una teglia o stampo per plum-cake ed infornate a 200° per 60 minuti.