Pomì
O Così. O Pomì.

Polpette di tonno al pomodoro

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Origano e peperoncino: q.b.
- Panko o pangrattato: 60/80 gr
- Patate lessate e schiacciate: 300 gr
- Sale: q.b.
- Tonno sott'olio sgocciolato: 130/150 gr
- Uovo: 1

Preparazione

Le polpette sono una coccola per tutta la famiglia, un comfort food con tutte le carte in regola, si prestano a tante ricette per soddisfare i gusti di tutti.
Le nostre oggi sono a base di tonno in scatola, una variante davvero gustosa, con l'aggiunta di una bella salsa di pomodoro nell'impasto che le rende ancora più originali e colorate.
Abbiamo aggiunto anche delle patate lessate che contribuiscono a dare una morbida consistenza e la crosta croccante a base di panko, la leggerissima impanatura giapponese ormai conosciuta anche qui da noi che le farà diventare irresistibili.
Perfette da mangiare calde, sono ottime anche fredde da consumare fuori casa: le belle giornate stanno per arrivare e queste polpette si prestano benissimo anche per un pranzo all'aperto. Insomma si potrebbe dire tutti felici e contenti con le polpette di tonno, cosa ne pensate?

Sbucciate uno spicchio d'aglio e fatelo rosolare dolcemente con un po' di olio in una capiente padella antiaderente.
Toglietelo e versate la ***Passata Classica***, salate e lasciatela cuocere alcuni minuti fino a quando si sarà un po' ristretta. Unite il tonno sminuzzato con una forchetta, fatelo insaporire per un minuto poi aggiungete anche le patate schiacciate.
Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti, lasciate sul fuoco ancora qualche minuto, nel caso le patate avessero ammorbidito il composto, poi trasferite in una ciotola e fate raffreddare. Aggiungete l'uovo e amalgamate bene. Formate 18/20 polpette. Passate una polpetta alla volta prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Friggetele in padella con abbondante olio di semi.
Potete anche cuocere le polpette al forno, in questo caso meglio appiattirle leggermente: ungete la teglia e infornate a 190 gradi per circa 15 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr