Фрикадельки из тунца в томатном соусе

Время приготовления: 40 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 200 г
  - орегано по вкусу
  - отварное картофельное пюре 300 г
  - панировочные сухари 60/80 г
  - перец по вкусу,
  - соль по вкусу
  - тунец в масле 130/150 г
  - чеснок 1 зубчик
  - чили по вкусу
  - яйцо 1

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Очистите зубчик чеснока и слегка подрумяньте его с небольшим количеством масла на большой сковороде.
2. Выложите чеснок и влейте протертые томаты Pomì, добавьте соль и готовьте несколько минут, пока соус немного не осядет.
3. Добавьте к соусу тунец, измельченный вилкой, дайте ему пропитаться томатной пастой в течение минуты, затем добавьте картофельное пюре.
4. Хорошо перемешайте, чтобы соединить ингредиенты, оставьте на огне еще на несколько минут, затем переложите в миску и дайте остыть.
5. Хорошенько взбейте в миске одно яйцо.
6. Сформируйте из теста 18/20 фрикаделек.
7. Каждую фрикадельку обмакните сначала в яйцо, а затем в панировочные сухари.
8. Обжарьте их на сковороде с большим количеством масла.
9. Фрикадельки можно также запечь в духовке, но в этом случае их лучше слегка приплюснуть. Для приготовления в духовке смажьте противень и запекайте при 190 градусах около 15 минут.