

LA RICETTA

Pasticcio di tonno in sfoglia

CULTURA

07_03_2021



Ricetta di Bartolomeo Scappi, tradotta e adattata al gusto moderno.

Ingredienti per 6 persone:

una pasta sfoglia pronta

500 grammi di tonno fresco

2 cipolle

200 grammi di panna

6 uova

un mazzetto misto di erbe (prezzemolo, erba cipollina e aneto)

50 grammi di burro

4 cucchiaini di olio d'oliva

Sale e pepe

Preparazione:

Tagliare finemente le cipolle a dadini. Macinare il tonno fresco nel tritacarne. Scaldare l'olio in una padella e soffriggere la cipolla. Quando diventa trasparente, metterci il tonno e mescolare bene. Salare e cuocere per due minuti, fino a quando il tonno perde l'acqua. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Sbattere le uova, condire con sale e pepe e aggiungervi la panna. Mescolare il composto con il tonno. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere anche le erbe tritate.

Srotolare la pasta sfoglia in una teglia conservando la carta da forno che l'avvolge. Pungerla con una forchetta per evitare che si gonfi durante la cottura. Versarvi il composto di tonno e mettere sopra qualche fiocchetto di burro. Infornare a 180°C e cuocere per 25-30 minuti. Servire tiepido con un'insalata mista.