

Polpette di Tonno, Patate e Peperoni

Secondo piatto

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti (per 8/10 polpette)

- 120 gr di tonno in filetti al naturale
- 250 gr di patate lesse
- 200 gr di peperoni cotti al forno
- 5 cucchiaini di pangrattato integrale
- Erbe aromatiche
- Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Trita i peperoni.

Aggiungi le patate e il tonno. Impasta aggiungendo il pangrattato e le erbe aromatiche.

Forma delle polpette e poni in una teglia.

Condisci con un filo d'olio extra vergine d'oliva e inforna a 180°C per circa 20 minuti, guardando durante la cottura.

