Polpettone freddo di tonno e ricotta

dosi per 6 persone

```
gr. 300
              di tonno sott' olio
gr. 300
              di ricotta
gr. 300
              di piselli (freschi o surgelati)
              di emmenthal grattugiato
gr. 100
gr. 100
              di grana grattugiato
              di panna
ml. 100
              di gelatina
2 fogli
              di prezzemolo
4 rametti
½ cucchiaino di paprica
```

- ** lessare i piselli per 10 minuti in acqua salata
- ** ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti scolarla e strizzarla bene e
- ** scioglierla nella panna scaldata a fuoco dolce
- ** mettere tonno e panna nel frullatore e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo
- ** versarlo in una ciotola aggiungere la ricotta, l'emmenthal, il grana e la paprica amalgamare bene
- ** aggiustare di sale
- ** aggiungere i piselli e mescolare affinchè si distribuiscano bene
- ** mettere sul tavolo un foglio d'alluminio versarvi il composto e chiuderlo stretto ottenendo un cilindro mettere nel frigo per almeno 4 ore
- ** lavare , strizzare e tritare il prezzemolo distribuirlo uniformemente sul piano di lavoro
- ** togliere il polpettone dal frigo, levare il foglio d'alluminio rotolarlo sul prezzemolo tritato in modo che se ne rivesta bene
- ** rimettere il polpettone nel frigo per un ora e servirlo tagliato a fette

contorno consigliato:

una bella insalatina mista con qualche fettina di olive e qualche cappero