Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, pesce finto di tonno e patate

borghese-8-f4e3eb28

PESCE FINTO DI TONNO E PATATE

TEMPO: 30 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
1 patata
1 zucchina
1 carota
1 scatoletta di tonno
Prezzemolo q.b.
Capperi q.b.
Sale q.b.

Preparazione:
Pela la patata, tagliala a cubetti e lessala in acqua bollente. Aggiusta di sale.
Pela la carota e aiutandoti con un pela patate ricavane delle strisce, fai lo stesso con la zucchina. Incidile con i coltello, creando degli 'spaghetti'.
Scola le patate, versale in una ciotola e incorpora il tonno. Aggiungi anche il prezzemolo sminuzzato a coltello. Amalgama bene il tutto aiutandoti con una frusta elettrica.
Crea una pallina con il composto, posizionala sul piatto e divertiti con le striscioline di zucchine e carote a decorare il pesce alternando i colori. Non dimenticarti i capperi per fare gli occhi!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno