

# POLPETTONE ALLE ERBE

Tempo occorrente circa un'ora *più il raffreddamento*

## Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate  
200 grammi di tonno  
100 grammi di robiola  
Prezzemolo  
Timo  
basilico

## Preparazione:

lavate accuratamente le patate e lessatele in acqua leggermente salata.  
Scolatele, pelatele e trasferitele nello schiacciapatate. Fate cadere il ricavato in una ciotola e mescolate.  
Sgocciolate il tonno e ponetelo nel mixer insieme alla robiola. Frullate alla massima velocità per 2 minuti.  
Unite la crema alle patate, aggiustate di sale e amalgamate perfettamente.  
Preparate un abbondante trito di erbe aromatiche: prezzemolo, timo, basilico e spolverizzate un rettangolo di carta da forno, spennellata di olio extravergine di oliva.  
Con le mani bagnate preparate un polpettone con il composto al tonno, deponetelo sul foglio e avvolgete.  
Lasciate riposare in frigorifero per circa un'ora.  
Tagliate a fette e servite fresco.