



Wino Toskanii

Crocchette di Patate e Tonno al Forno - zapiekane krokiety z ziemniaków i tuńczyka

Składniki na około 20 krokietów:

- 2 duże ziemniaki
- 1 jajko + 1 żółtko
- 160 g tuńczyka (w puszcze)
- dżem z leśnych owoców
- 80 g startego sera grana padano
- posiekana natka pietruszki
- sól
- pieprz
- bułka tarta
- oliwa z oliwek

Przygotowanie:

Ugotuj ziemniaki w mundurkach. Poczekaj aż ostygną, obierz je ze skórki i przeciśnij przez praskę. W dużej misce wymieszaj ziemniaki, tuńczyka, jajka, grana padano i grubo posiekaną natkę pietruszki. Dodaj sól i pieprz do smaku. Po uzyskaniu zwartej masy uformuj ją w kształt wydłużonych klopek.

Obtocz je w bułce tartej, a następnie ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i skrop odrobiną oliwy z oliwek. Piecz w piekarniku w temperaturze 200°C około 10-15 minut (w końcówce włącz termoobieg) lub do momentu, aż będą złociste i chrupiące.

Krokiety podawaj z zieloną sałatą z dodatkiem dżemu z owoców leśnych.