**Polpettone al basilico****slurp**

Ingredienti

300 g di tonno sott'olio

2 albumi

sale

20 g di grana padano grattugiato

scorza grattugiata di un limone

4 filetti di acciuga

un cucchiaio di capperini

basilico

Frullate 300 g di tonno sott'olio con 2 albumi, un pizzico di sale, 20 g di grana padano grattugiato, la scorza grattugiata di un limone non trattato, 4 filetti di acciuga e un cucchiaio di capperini. Avvolgete il composto in un foglio di carta da forno bagnata e strizzata, formando un polpettone, legate le estremita con lo spago e lessatelo per 45 minuti in acqua bollente salata. Servitelo freddo a fette con una citronetta preparata con olio, limone, sale e basilico tritato.

[**Leggi la ricetta del polpettone della domenica**](http://www.donnamoderna.com/cucina/ricette/polpettone-domenica)