

## Girotondo del tonno

Dice il gatto: mangio, mangio.

Dice il topo: rodo, rodo.

Dice il bove: bevo, bevo.

Dice la corda: lego, lego

Dice il fuoco: brucio, brucio

Dice l'acqua: spengo, spengo

Dice la scopa: e do, e do.

Dice il tonno: e io me ne vo!  
e da quel dì davvero scappò.



## Polpettone di tonno

### Ingredienti per 4 persone:

400 grammi di tonno in scatola sott'olio

2 uova

1 cl di olio di oliva

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

4 cucchiai di parmigiano grattugiato e la scorza di un limone grattugiata

2 cucchiai di pane grattugiato

sale

### Preparazione

Sgocciolate il tonno e tritatelo. Sbattete le uova, unite il tonno e aggiungete il prezzemolo, il formaggio, il pane grattugiato e la scorza del limone. Regolate di sale. Mescolate il tutto e preparate così il polpettone.

Prendete un foglio di carta da forno, ungetela con l'olio e disponete il polpettone. Legatelo con lo spago da cucina. Fate bollire una pentola d'acqua, quindi immergeteli il polpettone. Lasciate cuocere per circa 20 minuti. Scolatelo, fatelo raffreddare e poi togliete la carta. Quando sarà freddo, tagliatelo a fette