

PASTÍS deliciós DE PATATES i TONYINA

Ingredients:



Tres patates
groses



150 g de tonyina
de llauna



100 g de salsa
de tomàquet



150 g de
maionesa



Oli i sal



- 1 Bull les patates, amb pell però netes, amb força aigua durant uns 30 minuts.



- 2 Refreda les patates amb aigua freda, pela-les i aixafa-les amb una forquilla dins d'un bol gros. Ha de quedar ben aixafat.



- 3 Afegeix-hi la tonyina amb tot l'oli, la salsa de tomàquet i un bon pessic de sal. Barreja-ho bé fins que quedi com un puré.



- 4 Unta un motlle que pugui anar al forn. Posa-hi el puré, allisa'l amb una cullera i cobreix-ho amb la maionesa. Demana a un adult que ho gratini al forn a 250 graus durant uns 10 minuts.

