

# Paté di tonno in gelatina: un antipasto da leccarsi i baffi

scritto da Paola Alemanno | 29/05/2018



**Ideale per chi è in cerca di un piatto diverso e sfizioso per stuzzicare l'appetito degli ospiti prima della portata principale.**

Il **paté di tonno in gelatina** ha un significato affettivo molto forte per me. Ricordo come se fosse ieri il piatto piano di plastica, bianco a pois azzurri, dove la nonna Adelina era solita disporre ad arte questa pietanza; lo faceva in un modo così elegante che non saprò mai replicarlo.

Adatto ad una folta tavolata di persone, il paté di tonno è un antipasto perfetto in tutti i mesi dell'anno. Ottimo d'inverno e piacevolissimo anche durante la stagione calda ma fate attenzione a non lasciarlo troppo a lungo fuori dal frigorifero perché è composto per metà da burro.

## **Paté di tonno in gelatina: ricetta introvabile**

Quella che propongo è una **ricetta speciale e unica** che fa parte della mia tradizione familiare e che difficilmente conoscerete in questa versione.

Potete dargli la forma che preferite, in questo caso lo propongo in uno stampo da plumcake in modo che diventi semplice da tagliare a fettine e servire ad ogni commensale.

## Ingredienti per il paté

- 300 grammi di tonno in tranci
- 150 grammi di burro
- 4 o 5 filetti di acciughe sottolio
- un bicchierino di vino [Marsala](#) (va bene anche il rum o il cognac, a seconda dei gusti)

## Ingredienti per la gelatina

- 1 dado di gelatina
- 500 millilitri di acqua
- 1 cucchiaino di limone o aceto di vino

## Preparazione del paté di tonno

1. Sgocciolare benissimo il tonno: questo passo è molto importante, altrimenti il paté non verrà compatto al punto giusto. Per eliminare completamente l'olio, consiglio di mettere il tonno in un colino e schiacciarlo con l'aiuto di una forchetta finché non risulterà secco
2. Con un passaverdura amalgamare, all'interno di una ciotola, il tonno, il burro a temperatura ambiente e 4 o 5 filetti di acciughe. Aggiungere al composto un bicchierino di vino Marsala e mescolare il tutto
3. Portare a ebollizione 250 millilitri di acqua e sciogliervi dentro il dado per preparare la gelatina a fuoco basso. Spegnerne il fuoco, aggiungere 250 millilitri di acqua fredda e un cucchiaino di limone o di aceto di vino
4. Ricoprire lo stampo da plumcake di pellicola trasparente, lasciando che fuoriesca dai bordi del contenitore
5. Creare un primo strato di gelatina e lasciare in frigo a solidificare; ottenuta una certa consistenza, versare il composto di tonno, burro, acciughe e Marsala sopra la gelatina e livellare. Procedere con un altro strato di gelatina e coprire il paté con la pellicola. Adagiare in frigorifero.

La preparazione deve riposare in frigorifero per tre o quattro giorni. Passato questo tempo potrete estrarlo dalla forma sollevandolo grazie alla pellicola e degustarlo. A me piace abbinarci il "[bon appetit](#)" o antipasto piemontese, che non è nient'altro che una giardiniera con l'aggiunta di salsa di pomodoro, tonno e olive, una tipica conserva nostrana.