# Paté di tonno

scritto da Mirko Achermann | 2 Settembre 2022

**Ingredienti:**

- 200 gr tonno sott'olio
- 4-5 acciughe sott'olio
- ½ succo di limone
- 200 gr burro

**Preparazione:**

In un mixer unire tonno, acciughe e ridurre in poltiglia fine.

Unire il burro freddo da frigo e tagliato a pezzi.

Frullare bene fino ad ottenere una crema lisci.

Oppure con medesimo procedimento:

- 250 gr tonno
- 250 gr di burro
- 2 acciughe
- 1c di capperi sott'aceto
- ½ succo di limone