CANEDERLI DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 gr di filetti di pesce d'acqua dolce,
- 1 uovo,
- 1 tuorlo,
- 25 gr di burro,
- scorza grattugiata di un limone,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- mollica di 2 panini,
- sale,
- pepe.

Tritare finemente i filetti di pesce e unire 1 tuorlo d'uovo sodo, 1 uovo intero crudo, il burro, la scorza grattugiata del limone, il prezzemolo tritato, la mollica di pane ammollata nel latte e strizzata, sale e pepe.
Amalgamare bene il composto e, con le mani infarinate, ricavarne tante palline grandi come una noce che saranno lessate per 7 minuti in 3 lt di acqua bollente salata.
Scolare e subito servire ricoperte con burro fuso.