CROCCHETTE AL SAPORE DI PEPERONE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni gialli piccoli
- 400 g di patate
- 8 filetti d'acciughe
- 1 uovo
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Per cominciare, lavate con molta cura i peperoni, asciugateli con della carta assorbente e scottateli in forno disponendoli sulla griglia.
Lasciateli intiepidire, privateli della pellicina, apriteli ed eliminate il picciolo, i semi e le coste bianche presenti all'interno.
Subito dopo, tagliateli a pezzetti e passateli servendovi di un mixer da cucina.
Nel frattempo, lavate per benino anche le patate e lessatele in acqua bollente salata con la buccia per circa 20 minuti.
Dopodiché, lasciatele intiepidire, pelatele e passatele allo schiacciapatate.
Fate sgocciolare i filetti di acciughe e tritateli finemente; dividete in seguito il tuorlo dall'albume, disponeteli in due ciotole diverse e sbatteteli.
Munitevi di un contenitore nel quale metterete insieme: la purea di peperone, il passato di patate, il trito di filetti di acciughe, il tuorlo, il sale, il pepe e amalgamate bene il tutto fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.
Formate con il palmo delle mani delle crocchette e immergetele per qualche secondo nell'albume.
Subito dopo, fatele rotolare nel pangrattato e friggetele in olio ben caldo servendovi di una padella antiaderente.
Lasciatele dorare e toglietele dal fuoco.
Scolatele su fogli di carta assorbente da cucina e servitele calde.
Suggerimento: potreste spolverizzare le crocchette ancora calde con della paprica in polvere, ma, senza esagerare!
Crocchette Di Baccalà
Antipasto
Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di baccalà ammollato e battuto
- 1 bicchiere latte caldo
- 4 uova
- 1 cucchiaino spezie
- 1 pizzico pepe
- pangrattato
- olio d'oliva

Per preparare questo antipasto si lessano in acqua bollente e salata 600 g di baccalà ammollato e battuto.
Si scola, si trita finemente, se ne eliminano le lische residue e lo si manteca con 1 bicchiere di latte caldo.
Unire 2 uova a questo composto, 1 cucchiaino di spezie varie (a scelta), 1 pizzico di pepe.
Con le mani bagnate preparare piccole crocchette che si passeranno velocemente nella farina, in 2 uova sbattute e poi nel pangrattato.
Friggere in olio abbondante e servire calde con insalata di pomodori e cetrioli.