FRITTELLE DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di filetti di pesce spinato
- 250 g di fagioli tagliati finemente
- 1 uovo sbattuto
- 1/4 di tazza di scalogno tritato
- 1/4 di tazza di aglio tritato
- 1/4 di tazza di erba cipollina tritata
- 1/2 cucchiaino di radice di coriandolo
- 1 cucchiaino di radice di krachai
- 1/2 cucchiaino di grani di pepe
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone
- 1 cucchiaino di pasta di gamberi
- 10 peperoncini secchi senza semi spezzettati
- 1 pizzico di sale
- 1 tazza di olio d'oliva

Pestate e mischiate insieme l'aglio tritato, l'erba cipollina, la radice di coriandolo, la radice krachai, i grani di pepe e la pasta di gamberi fino a che non si saranno amalgamati così bene da formare una pasta fine.

Ponete i filetti di pesce nel frullatore e mischiateli al composto preparato in precedenza.

Aggiungete l'uovo sbattuto, amalgamate il tutto e versate l'impasto in una zuppiera a cui aggiungerete i fagioli tagliati. Preparate delle larghe frittelle (1 cucchiaino di impasto circa per ognuna) e friggetele in olio bollente fino a quando non diventano dorate.

Servite in un piatto guarnito da fette di cetriolo come decorazione