

POLPETTE DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di filetti di nasello,
- 200 g di filetti di platessa,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 limone,
- 2 fette di pancarrè,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- noce moscata,
- 1 uovo,
- farina,
- olio per friggere,
- sale.

Lessate in acqua bollente salata i filetti di pesce ben puliti con cipolla, sedano, prezzemolo, il succo del limone e un pizzico di sale.

Cuocete una decina di minuti, scolate i filetti, sbriciolateli in una terrina con la mollica del pane bagnata e ben strizzata, il prezzemolo tritato, un po' di noce moscata e l'uovo sbattuto.

Amalgamate, aggiustate di sale e, se necessario, assodate con un po' di farina.

Preparate tante polpettine grandi come noci, passatele nel pangrattato e friggetele in abbondante olio bollente.