

# POLPETTINE DI PESCE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di sogliola,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- 50 g di pangrattato,
- 20 g di uvetta sultanina,
- 20 g di pinoli,
- 1 uovo,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- prezzemolo,
- farina.

Tritare il pesce, ben spinato, i pinoli e l'uvetta.

Unire il grana, l'uovo, una manciata di prezzemolo tritato, il pangrattato, sale e pepe.

Amalgamare bene gli ingredienti e aggiungere pangrattato se l'impasto dovesse essere troppo morbido.

Formare delle palline e passarle nella farina.

Friggerle in abbondante olio bollente e levarle con una schiumarola quando saranno dorate.