

## POLPETTINE DI PESCE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di acciughe,
- 3 tuorli d'uovo sodo,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- 1 cipollina,
- maionese,
- alcune fettine di limone,
- 1 pizzico di sale.

Diliscate e pulite le alici, schiacciatele in modo da ottenere un impasto liscio, diluitelo con un cucchiaio di aceto. Unite i tuorli, la cipollina tritata, un pizzico di sale, amalgamate con la maionese e formate delle polpettine. Disponetele su un piatto e servitele con fettine di limone.