

POLPETTINE DI PESCE ALLA TREVIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di tonno sott'olio,
- 4 fette di pancarrè,
- 1 scalogno,
- 3 uova,
- 3 cespi di insalata trevigiana,
- 3 filetti d'acciughe,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 pizzico di peperoncino,
- olio d'oliva,
- pangrattato,
- sale.

Sbriciolate il tonno, unite la mollica del pancarrè, lo scalogno tritato, due uova e il sale.

Con il composto formate delle polpettine piatte; passatele nell'uovo sbattuto e salato, poi nel pangrattato.

Disponetele in una teglia appena unta d'olio e cuocete a 220°C per un quarto d'ora.

Lavate la trevigiana, tagliatela in quattro parti e grigliatela.

Scaldare un po' d'olio, rosolate l'aglio, toglietelo, mettete le acciughe tritate e un pizzico di peperoncino; mescolate e condite l'insalata.

Servitela con le polpette.