POLPETTINE DI PESCE ALLA TUNISINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di polpa di pesce lessato (palombo, merluzzo, dentice) anche surgelato,
- 4 cucchiaini di prezzemolo,
- 2 cipolle,
- 4 cucchiaini di farina,
- 1 uovo,
- 1/2 cucchiaino di paprica dolce,
- 1/2 cucchiaino di semi di cumino,
- 1/2 cucchiaino di pepe nero,
- olio di semi di girasole,
- sale.

Private la polpa del pesce da eventuali lisce, cartilagini e pelle; tritatela finemente e mettetela in una terrina con il prezzemolo e le cipolle entrambe tritate finemente, l'uovo, il pepe, la paprica, il cumino tritato e il sale. Amalgamate bene il tutto e formate delle piccole polpette; appiattitele leggermente e infarinatele con cura. Mettete abbondante olio nella padella e, quando sarà bollente, fatevi dorare uniformemente le polpette. Toglietele con la paletta, passatele sulla carta per fritti perché perdano l'eccesso di unto e servitele ben calde.