

HAMBURGER DI PALOMBO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di palombo, una cipolla,
- una costola di sedano,
- una carota,
- un pomodoro perino,
- sale,
- pepe in grani,
- un panino raffermo,
- un bicchiere di latte,
- 40 g di burro,
- 40 g di farina,
- 50 g di Emmental,
- tre uova,
- 100 g di pangrattato,
- un bicchiere di olio.

E inoltre:

- un limone,
- qualche ciuffo di prezzemolo.

Mettete il palombo in una casseruola insieme con la cipolla affettata, la costola di sedano pulita e ridotta a pezzetti, la carota raschiata e tagliata a rondelle e il pomodoro lavato; coprite il tutto di acqua, aggiungete una manciata di sale e qualche granello di pepe e lasciate cuocere per circa 20 minuti.

Nel frattempo fate rinvenire la mollica di pane nel latte.

Non appena il pesce sarà cotto, scolatelo e filtrate il brodo.

Fate fondere il burro in una casseruola e stemperatevi la farina, rimestando con un cucchiaio di legno per evitare grumi; diluite con un quarto del court-bouillon caldo (il brodo ottenuto dopo la cottura del pesce), regolate di sale e di pepe, lasciate cuocere per 10 minuti circa, poi levate dal fuoco.

Mentre la salsa si raffredda, private il pesce della pelle e della lisca insieme con la mollica ben strizzata, l'Emmental grattugiato, un uovo intero e un tuorlo.

Rimestate accuratamente il composto, amalgamandolo alla perfezione, quindi ricavatene delle grosse polpette appiattite che passerete nel restante uovo frullato con una presina di sale e quindi nel pangrattato.

Friggete le polpette in olio bollente mettendole, man mano che sono pronte, su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza; quindi disponete gli "hamburger di palombo" su un piatto da portata e serviteli caldissimi, guarnendoli con il limone tagliato a spicchi e con ciuffetti di prezzemolo ben lavati.