



I SECONDI

CROCCHETTE DI MERLUZZO

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 2 patate medie
- ❖ 300 gr. di filetto di merluzzo
- ❖ 1 cucchiaio di semi di papavero
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ 3 uova
- ❖ 6 fette di pancarrè
- ❖ erba cipollina
- ❖ olio extra vergine d'oliva
- ❖ olio per friggere
- ❖ sale, pepe

Lavate e lessate le patate con la buccia, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate finchè sono ancora calde, raccogliendo il passato in una ciotola. Tagliate il filetto di merluzzo a tocchetti e rosolateli in una padella antiaderente con uno spicchio di aglio e un filo di olio extra vergine d'oliva. Eliminate lo spicchio di aglio e sminuzzate il pesce, schiacciandolo con il dorso di un cucchiaio di legno, unite il merluzzo alle patate schiacciate, salate e pepate, aggiungete un uovo e l'erba cipollina tagliuzzata e mescolate energicamente e amalgamare bene. Eliminate la crosticina alle fette di pancarrè e passatele al mixer, poi mescolatevi i semi di papavero. Formate con una piccola quantità di composto delle palline della dimensione di grossi noci, passatele prima nelle uova rimaste e sbattute, poi nel pancarrè ai semi di papavero, friggete le crocchette poco alla volta in abbondante olio ben caldo, finchè saranno dorate, scolatele con un mescolo forato e sistematele man mano su un foglio di carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso, salate leggermente le crocchette e servitele caldissime.