

SECONDI DI PESCE

Odresci od hobotnice na opatijski nacin

Origine: Balcani (Jugoslavia)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Polipo di 1000 g	1
Mollica di pane	150 g
Cipolla	1/2
Aglio	1 spicchio
Latte	120 g
Olio d'oliva	100 g
Uova	2
Farina	1 tazza
Prezzemolo	
Noce moscata	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lavate e pulite il polipo. Cuocetelo in acqua salata bollente finché non si ammorbidisce. Tiratelo fuori dall'acqua e privatelo della pelle finché è tiepido dopodichè tritatelo finemente.
- 2 Mettete a mollo la mollica del pane nel latte freddo. In 40 g di olio bollente fate rosolare la cipolla, aggiungete l'aglio e il prezzemolo e continuare la cottura.
- 3 Strizzate il pane e aggiungetelo al polipo tritato. Aggiungete del pepe, sale, noce moscata, il soffritto, le uova e il sale.
- 4 Impastate bene e ricavate otto polpette, infarinatete quindi passatele nell'uovo sbattuto e friggerle in olio bollente fino a doratura.