

SECONDI DI PESCE

Polpettine di pesce alla tunisina

Origine: Tunisia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Polpa di pesce lessato (palombo, merluzzo, dentice) anche surgelato	500 g
Prezzemolo	4 cucchiaini
Cipolle	2
Farina	4 cucchiaini
Uovo	1
Paprica dolce	1/2 cucchiaino
Semi di cumino	1/2 cucchiaino
Pepe nero	1/2 cucchiaino
Olio di semi di girasole	
Sale	

Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 Toglietele con la paletta, passatele sulla carta per fritti perché perdano l'eccesso di unto e servitele ben calde.