

SECONDI DI PESCE

Frittelle di pesce

Origine: Thailandia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Filetti di pesce spinato	500 g
Fagioli tagliati finemente	250 g
Uovo sbattuto	1
Scalogno tritato	1/4 tazza
Aglione tritato	1/4 tazza
Erba cipollina tritata	1/4 tazza
Radice di coriandolo	1/2 cucchiaino
Radice di krachai	1 cucchiaino
Grani di pepe	1/2 cucchiaino
Scorza di limone	1/2 cucchiaino
Pasta di gamberi	1 cucchiaino
Peperoncini secchi senza semi spezzettati	10
Sale	1 pizzico
Olio d'oliva	1 tazza

Preparazione

- 1 Pestate e mischiate insieme l'aglio tritato, l'erba cipollina, la radice di coriandolo, la radice krachai, i grani di pepe e la pasta di gamberi fino a che non si saranno amalgamati così bene da formare una pasta fine.
- 2 Ponete i filetti di pesce nel frullatore e mischiateli al composto preparato in precedenza. Aggiungete l'uovo sbattuto, amalgamate il tutto e versate l'impasto in una zuppiera a cui aggiungerete i fagioli tagliati.
- 3 Preparate delle larghe frittelle (1 cucchiaino di impasto circa per ognuna) e friggetele in olio bollente fino a quando non diventano dorate. Servite in un piatto guarnito da fette di cetriolo come decorazione