



POLPETTE DI PERSICO E PATATE

Difficolt: Media



Ho assaggiato questo piatto tempo fa in un ristorante, mi è piaciuto tantissimo e ho voluto subito riprovare a farlo, devo dire che si avvicina tantissimo all'originale. È un piatto fresco e delicato, ottimo accompagnato da un'insalatina e una fetta di limone.

- limone 1 solo la buccia
- pangrattato
- patate 200gr.
- persico filetto 500gr.
- uova 3
- aglio 2 spicchi
- farina
- olio di semi per friggere
- prezzemolo qualche ciuffo
- sale

Mettiamo a bollire le patate intere in acqua fredda, una volta cotte schiacciamole con lo schiacciapatate;
nel frattempo tritiamo con un coltello il nostro filetto di persico



Ricaviamo dal limone la buccia, tagliuzziamo l'aglio e il prezzemolo.



Ora che tutti gli ingredienti sono pronti, amalgamiamoli insieme, aggiungendo un p di sale e un uovo intero



Per la panatura prepariamoci un contenitore con della farina, uno con del pangrattato e uno con due uova sbattute e salate

Dall'impasto ricaviamo delle polpette che andremo a schiacciare leggermente; le passiamo prima nel pangrattato, poi nella farina, nell'uovo e di nuovo nel pangrattato, in modo che si formi una



crosticina bella consistente.





A questo punto siamo pronti per friggere in abbondante olio; una volta cotte adagiamole su carta assorbente e sono pronte per essere servite, magari accompagnate come nel mio caso da un'insalatina e una fetta di limone ... davvero ottime!!!!
Buon appetito e alla prossima ricetta ;)



Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi