

Polpette di pesce aromatizzate

- Ingredienti : (4 persone)
- 750 gr. di pesce bianco
- 100 gr. di mollica di pane
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di timo
- 1 mazzetto di rucola
- 2 uova
- maionese
- 1 spicchio d'aglio
- erba cipollina
- sale e pepe q.b.
- farina

Cominciare a frullare la mollica di pane con un mixer. Privare delle lisce i filetti di pesce e tritarli finemente con un coltello. Mischiare in una ciotola il pesce tritato con il pane, aggiungendo le foglioline di timo, il prezzemolo sminuzzato e l'aglio schiacciato. Unire quindi le 2 uova, sale e pepe. Mescolare bene e con le mani formare delle piccole palline con il composto. Passarle nella farina e friggerle nell'olio ben caldo per circa 3 minuti. Quando le polpette saranno dorate asciugarle con carta assorbente. Gustare le polpette di pesce tiepide con sopra un po' di maionese, qualche pezzetto di erba cipollina o porro dolce accompagnate da foglie di rucola.