

# Le ricette di Max

## Polpette di pesce

Ingredienti per 2 persone : 400gr di pesce privo di spine, esempio merluzzo o filetti puliti, mollica di pane o pancarré privo di crosta, ammollata nel latte, 1uovo, parmigiano, prezzemolo, timo, un nulla di scorza di limone

- 1) Cuocere il pesce a vapore per una decina di minuti, farlo intiepidire e sminuzzarlo finemente
- 2) Strizzare bene il pane ammollato e in una terrina aggiungerlo al pesce
- 3) Aggiungere l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo, il timo e la buccia del limone (solo il giallo) tritato finemente, Attenzione! Le quantità usate sono importanti, in quanto possono spingere il gusto ed il profumo della polpetta, verso un aroma piuttosto di un altro. L'equilibrio è sempre un'ottima scelta.
- 4) Amalgamare tutti gli ingredienti fino a quando si raggiunge un composto omogeneo, se risultasse troppo morbido aggiungere un po' di pangrattato, aggiustare di pepe e sale
- 5) Formare delle polpette non troppo grandi e leggermente schiacciate

Ora decidi tu come finire la ricetta.

### Fritte

Passare le polpette nel pangrattato e friggerle in abbondante olio caldo. Poche per volta riponendole appena dorate su della carta assorbente

### Al forno

Passare le polpette nella farina setacciata, lasciarle riposare una decina di minuti in frigo e poi cuocerle per 30 minuti in forno preriscaldato a 230°C

In entrambi casi servire calde con una bella insalata fresca condita con limone e, se gradita, un po' di maionese.