

Köfte di pesce con salsa tarator

TEMPO PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO COTTURA 15 minuti circa

PORZIONI 4 persone

INGREDIENTI

500 g merluzzo o altro pesce bianco

alloro fresco qualche foglia

3 cucchiai uvetta passa

2 cucchiai di pinoli

3 fette pane secco o qualche cucchiaino pane grattugiato

3 cipollotti

3 cucchiai prezzemolo

1 cucchiaino menta secca (io ho messo quella fresca)

2 uova sbattute

farina

sale e pepe

olio per friggere

Salsa tarator

80 g circa noci sgusciati

40 g pangrattato

2 spicchi d'aglio tritati (io non li ho messi)

50 ml aceto di vino rosso (io ne ho messo qualche cucchiaino)

olio extra vergine di oliva

sale e pepe

PREPARAZIONE

1. Preparate la salsa tarator: Frullate le noci, aggiungete pangrattato, aglio e un po' di acqua fredda. Versate l'olio e continuate a frullare sino a quando il composto sarà liscio. Condite con sale e pepe e fate riposare in frigo.
2. Cuocete il pesce in una padella con l'alloro e ricoprite di acqua. Sobbollite fino a quando non sarà cotto. Trasferite il pesce in una ciotola e spezzettatelo.
3. Ammollate l'uva passa in acqua calda.
4. Scolate e mescolatela al pesce e ai pinoli.
5. Ammorbidite il pane raffermo con l'acqua, strizzatelo e amalgamatelo al pesce. Inserite i cipollotti, la menta e il prezzemolo tritati e le uova sbattute.
6. Salate e pepate e amalgamate con le mani. Dividete l'impasto in 12 parti e formate le köfte, dando loro una forma ovale.
7. Infarinatele e friggetele due o tre per volta. Servitele accompagnate alla salsa e a spicchi di limone.

www.ricettefuorifuoco.it