

Polpette di mare

Categories : [Antipasti](#), [Secondi Piatti](#)



Polpette di mare



Come ben sapete le polpette si possono fare in mille modi, con le verdure, con la carne, con il

cous cous e perché no anche con un misto mare. Qualche giorno fa' ho aiutato un'amica a preparare una cena a base di pesce e così' mi e' venuta quest'idea. Eravamo li' a preparare tante pietanze mentre nel frattempo chiacchieravamo. All'improvviso io le ho chiesto : Che ne diresti di aggiungere delle polpette nell'antipasto? Come delle polpette? Ha ribattuto lei. Sì, delle polpette le ho risposto, ma naturalmente di mare. Così' mi ha fatto un cenno con il capo, come per dire va bene. Ma io che ormai la conosco da anni mi sono accorta dall'espressione del suo viso che non era molto convinta della mia proposta. Nonostante tutto però' mi sono data da fare e ho preparato questa sorta di polpette. IL risultato e' stato soddisfacente e lei il giorno seguente mi ha chiamato per ringraziarmi dell'aiuto che le avevo dato e soprattutto per le famose polpette molto gradite da suoi ospiti.

Ricette:

- pane raffermo
- 1 uovo
- 300 gr di misto mare(seppioline, gamberetti, surimi, frutti di mare ecc.)
- sale
- pepe
- prezzemolo
- olio
- 1 spicchio d'aglio
- pangrattato
- olio per friggere

Preparazione:

Mettete il pane raffermo in ammollo. In una padella fate rosolare l'aglio e l'olio e unite il misto mare.



Se usate un prodotto surgelato vi raccomando fate scongelare il prodotto prima di cucinarlo. Fate cuocere il misto mare per il tempo necessario affinché' il sughetto si restringe al massimo,

salate e pepate. Mettetelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare. Una volta raffreddato aggiungete il pane che avete messo in ammollo ben strizzato, l'uovo, il prezzemolo e il sale.



Mescolate tutti gli ingredienti così come fate per le polpette di carne. Una volta ottenuto un composto omogeneo



prendete piccole quantità e formate le polpette. In un piatto trasferite una discreta quantità di pangrattato e fate rotolare le vostre polpette. Le vostre polpette sono pronte per essere fritte. Infine in una padella fate riscaldare l'olio per frittura e friggete le vostre polpette di mare. Quando saranno belle dorate sollevatele e servitele. Sono buone sia calde che fredde.

