

CONTORNI

Polpette di alici

Difficoltà 

Preparazione  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Alici Spinate
250 gr

Pecorino Fresco Cademartori
80 gr

Uovo
1

Mollica di Pane
100 ml

Aglio
1 spicchio

Prezzemolo
1 ciuffo

Pangrattato
Q.b.

Olio Extravergine d'oliva
Q.b.

Sale e Pepe
Q.b.

Descrizione

Le polpette di alici sono un piatto semplice e sfizioso, perfetto per un aperitivo a buffet, un antipasto o un secondo stuzzicante per tutta la famiglia.

Questi deliziosi bocconcini a base di pesce saranno una vera sorpresa, da gustare in un sol boccone: assaggiateli anche voi e non ve ne pentirete!

Il nostro segreto per un risultato perfetto è l'aggiunta del Pecorino Fresco Cademartori. Volete sapere come realizzarli? Allora non vi resta che leggere le seguenti istruzioni.

Prima di tutto, eliminate le code delle alici, sminuzzatele grossolanamente con un coltello e mettetele in una ciotola con la mollica di pane, un uovo e il Pecorino Fresco Cademartori.

Tritate finemente lo spicchio d'aglio e il ciuffo di prezzemolo e uniteli agli altri ingredienti, regolate di sale e pepe e amalgamate il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

A questo punto, con le mani umide, prendete una manciata di composto alla volta e modellatele per formare delle palline che andrete a rotolare nel pangrattato e a disporre su un vassoio.

Riponete quest'ultimo in frigorifero e lasciate riposare le polpette di alici per una mezz'ora circa, dopodiché scaldate qualche cucchiaio d'olio in una padella antiaderente e friggetele, avendo cura di farle asciugare brevemente su della carta assorbente prima di servirle.