



Crocchette di merluzzo con salsa maltese

Secondi



Filetti di merluzzo
AL NATURALE

4 persone
PORZIONI

● ● ●
DIFFICOLTÀ

20 minuti
PREPARAZIONE

Ingredienti

Per le crocchette:

- 600gr di filetti di merluzzo Arbi
- 2 uova intere
- 4 tuorli
- 60gr di formaggio grattugiato
- 2 spicchi d'aglio
- 6 fette di pan carrè
- 1 mazzetto di prezzemolo
- olio evo
- farina
- pan grattato
- sale e pepe q.b.
- buccia di mezzo limone oppure mezzo cucchiaino da caffè di zenzero in polvere

Per la salsa maltese:

- 50gr di maionese
- succo di 1/2 arancia
- zafferano 0.1gr
- scorza grattugiata

Preparazione

- ✓ Scongela il merluzzo.
- ✓ Metti nel mixer il pesce e il pancarré tagliato a tocchetti, gli spicchi di aglio, le uova intere, il sale, il pepe, il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato, la buccia di mezzo limone oppure mezzo cucchiaino di zenzero e un filo d'olio extravergine di oliva.



- ✓ Frulla il tutto fino a quando non avrai ottenuto un composto omogeneo.
- ✓ A questo punto fai delle palline della grandezza circa di una pallina da ping pong e schiacciale con il palmo delle mani, il composto risulterà ben lavorabile e soffice.
- ✓ Intanto metti a scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva (1 cm circa di altezza).



- ✓ Passa l'impasto così lavorato nella farina, poi nel tuorlo d'uovo e infine nel pan grattato.
- ✓ Metti a cuocere nell'olio caldo, quando le polpettine saranno ben d'orate da ambedue i lati, togli dall'olio con l'aiuto di una schiumarola, fai scolare bene e adagia su carta gialla, asciugando e tamponando le polpette con carta assorbente o normale carta da cucina.



Per la salsa maltese:

- ✓ Spremi la mezza arancia, fai sciogliere lo zafferano e incorpora il tutto delicatamente con la maionese, puoi utilizzarne una già pronta o meglio se fatta in casa (*). Spolvera con scorza di arancia grattugiata e se vuoi aggiungi per ornamento qualche strisciolina di scorza tagliata sottile. Per un gusto più deciso puoi utilizzare il succo di mezzo pompelmo al posto di quello d'arancia.



- ✓ Servi le polpettine di merluzzo dentro un cono di carta gialla con a parte la salsa maltese in una ciotolina.

Puoi proporle come antipasto gustoso o per accompagnare un aperitivo, magari facendo delle polpettine più piccole, oppure come un secondo piatto appetitoso.

***Maionese**

Ingredienti per 300g di salsa maionese:

- 2 tuorli d'uovo
- 50 ml di olio di semi
- aceto di vino bianco q.b.
- un cucchiaino da caffè di succo di limone
- sale q.b.

Procedimento per la salsa maionese:

- ✓ Metti i tuorli in una ciotola capiente e aggiungi il sale e l'aceto, sbatti il tutto con una frusta elettrica.
- ✓ Aggiungi a filo l'olio di semi mentre continui a sbattere con la frusta, facendo emulsionare bene i tuorli con l'olio.
- ✓ Quando la maionese sarà montata e avrà raggiunto il suo aspetto classico aggiungi il limone, amalgamando bene il tutto.



Buon appetito!