

CROCCHETTE AL SAPORE DI PEPERONE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni gialli piccoli
- 400 g di patate
- 8 filetti d'acciughe
- 1 uovo
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Per cominciare, lavate con molta cura i peperoni, asciugateli con della carta assorbente e scottateli in forno disponendoli sulla griglia.

Lasciateli intiepidire, privateli della pellicina, apriteli ed eliminate il picciolo, i semi e le coste bianche presenti all'interno. Subito dopo, tagliateli a pezzetti e passateli servendovi di un mixer da cucina.

Nel frattempo, lavate per benino anche le patate e lessatele in acqua bollente salata con la buccia per circa 20 minuti. Dopodiché, lasciatele intiepidire, pelatele e passatele allo schiacciapatate.

Fate sgocciolare i filetti di acciughe e tritateli finemente; dividete in seguito il tuorlo dall'albume, disponeteli in due ciotole diverse e sbatteteli.

Munitevi di un contenitore nel quale metterete insieme: la purea di peperone, il passato di patate, il trito di filetti di acciughe, il tuorlo, il sale, il pepe e amalgamate bene il tutto fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Formate con il palmo delle mani delle crocchette e immergetele per qualche secondo nell'albume.

Subito dopo, fatele rotolare nel pangrattato e friggetele in olio ben caldo servendovi di una padella antiaderente. Lasciatele dorare e toglietele dal fuoco.

Scolatele su fogli di carta assorbente da cucina e servitele calde.

Suggerimento: potreste spolverizzare le crocchette ancora calde con della paprica in polvere, ma, senza esagerare!

Crocchette Di Baccalà

Antipasto

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di baccalà ammollato e battuto
- 1 bicchiere latte caldo
- 4 uova
- 1 cucchiaino spezie
- 1 pizzico pepe
- pangrattato
- olio d'oliva

Per preparare questo antipasto si lessano in acqua bollente e salata 600 g di baccalà ammollato e battuto.

Si scola, si trita finemente, se ne eliminano le lisce residue e lo si manteca con 1 bicchiere di latte caldo.

Unire 2 uova a questo composto, 1 cucchiaino di spezie varie (a scelta), 1 pizzico di pepe.

Con le mani bagnate preparare piccole crocchette che si passeranno velocemente nella farina, in 2 uova sbattute e poi nel pangrattato.

Friggere in olio abbondante e servire calde con insalata di pomodori e cetrioli.