

CROCCHETTE DI RISO E PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso bollito
- 400 g di pesce già cotto
- 50 g di burro
- 1 uovo
- sale
- pepe
- 50 g di farina
- 100 g di pangrattato
- olio per friggere
- 1 limone

Ponete in una terrina il riso, il burro morbido, il pesce tritato finemente, il sale necessario e una macinata abbondante di pepe.

Mescolate con cura, usando un cucchiaino di legno, in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti, quindi legate il composto con un uovo.

Dividete il composto in pezzi grandi come mandarini e modellate ciascuno di essi con le mani in modo da ottenere delle polpettine allungate.

Passatele nella farina, scuotetele leggermente, quindi fatele rotolare nel pangrattato, infine fatele friggere in una padella con abbondante olio bollente, a calore moderato per 8-9 minuti.

Quando saranno dorate in modo uniforme, togliete le crocchette dalla padella e passatele su un foglio di carta assorbente da cucina, in modo da eliminare l'unto assorbito in eccesso.

Trasferitele quindi su un piatto di portata, guarnite con spicchi di limone e servite subito.

CONSIGLI.

Queste crocchette costituiscono un modo semplice e saporito per impiegare avanzi di pesce già cotti.

Come tutte le preparazioni di questo tipo, le crocchette di riso e pesce vanno servite calde, pertanto, man mano che vengono pronte, tenetele nel forno bassissimo (80-100°) mentre friggete le altre.

Evitate di tenere in caldo le crocchette a bagnomaria, poiché diventano mollicce, mentre devono essere ben croccanti.