

CROCCHETTE DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di merluzzo
- 4 acciughe salate
- 2 uova
- 50 g di burro
- 4 cucchiaini di farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lessare il pesce e passarlo al setaccio con le acciughe precedentemente pulite.
Fare una besciamella con il burro e la farina, diluire con il brodo del pesce ed il vino.
Unire la besciamella alla polpa passata, salare, pepare ed incorporarvi due uova.
Versare il composto su un vassoio, fare delle crocchette, infarinarle e friggerle in olio bollente.