

POLPETTE DI MERLUZZO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di merluzzo,
- 3 uova,
- 100 g di patate,
- abbondante noce moscata,
- 3 cucchiaini di farina,
- vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Preparare una pastella con 200 g di farina, 2 tuorli, 3 cucchiaini di olio, sale e pepe.

Unire vino bianco sufficiente ad ottenere una crema densa e 2 albumi montati a neve.

Tritare il merluzzo e amalgamarlo con le patate lessate, abbondante noce moscata, 1 uovo, 3 cucchiaini di farina, sale e pepe.

Formare delle polpette con questo composto, passarle nella pastella e friggerle in olio ben caldo.