

POLPETTE AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gamberetti (sola parte commestibile),
- 100 g di carne di maiale,
- 50 g di crescione,
- 1 uovo,
- 2 cl di sherry,
- 2 cucchiaini di salsa d'ostrica,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1/2 cucchiaino di glutammato monosodico (o dado),
- 4 cucchiaini di fecola,
- olio d'arachidi per friggere.

Tagliare finissimi gamberetti, maiale e crescione ovvero passarli al tritacarne.

Mescolare il composto ottenuto con l'uovo, lo sherry e la salsa all'ostrica.

Insaporire con sale, zucchero, glutammato.

Legare con la fecola e formare le polpette.

Friggere in olio bollente.