

SECONDI PIATTI

Biscotti di pesce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

300g di pesce d'acqua dolce
40g di latte
20g di margarina o burro
1 cipolla
1 uovo
50g di pane bianco
50g di pane grattugiato
sale e pepe a piacere
50g di grasso per la frittura

PREPARAZIONE

- 1 Sminuzzate il pesce diliscato con le cipolle e il pane bianco, aggiungetevi, quindi, il latte, l'uovo, la margarina o il burro, il sale e il pepe e miscelate il tutto.
Formate delle palline con questo composto che impanerete e friggerete in olio bollente.