

SECONDI PIATTI

Polpettine di pesce - Croquetas de pescado

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **croquetas de pescado** è una ricetta molto famosa e conosciuta in Sud America, specialmente in Argentina. Si tratta di piccole crocchette a base di pesce che vengono fritte diventando così uno sfizio molto gradito da grandi e piccoli. Un'ottima alternativa ai prodotti industriali, che si sa purtroppo piacciono tanto ai più piccoli. In questo modo invece riuscirete ad ottenere delle crocchette con del pesce ottimo e scelto da voi e preparate in maniera facile. Spesso infatti proprio i bambini vanno matti per i prodotti confezionati che sono però con conservanti e additivi, l'ideale sarebbe proprio farli in casa in modo da selezionare gli ingredienti e

rendere felici loro e noi!

Se amate i fritti di pesce e magari volete ampliare la vostra offerta, vi consigliamo di realizzare anche i [gamberi fritti nel panko](#): favolosi!

INGREDIENTI

PATATE 400 gr

PESCE BIANCO lessato - 400 gr

CIPOLLE 1

UOVA 3

SALE

PEPE NERO

PANGRATTATO

OLIO DI ARACHIDI 500 ml

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la croqueta de pescado, lessate le patate e setacciatele. Lasciate raffreddare la purea, quindi mescolatela alla polpa di pesce tritata, ad un uovo, alla cipolla tritata finemente, sale e pepe. Amalgamate per bene il composto e formate le crocchette dalle dimensioni di un uovo. Passatele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggetele nell'olio bollente.

NOTE

Che altri tipi di croquetas posso fare?

Questa ricetta può servire da base per tutti gli altri tipi di crocchette argentine, basterà sostituire al pesce un altro ingrediente (verdure, carne, ecc.)

Potrei cuocerle al forno?

Sì magari dagli una forma più schiacciata, così cuoceranno prima.