

ANTIPASTI E SNACK

## Halki (polpette) di pesce

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



### INGREDIENTI

600gr di pesce  
1 cipolla  
1 cucchiaio di farina di patate  
1/2 tazza di latte o acqua  
2 cucchiai di salsa di barbaforte (radice)  
pepe e sale

### PREPARAZIONE

**1** Pulire, lavare completamente e togliere le lische dal pesce. Metterlo insieme alla cipolla e tritare in un tritatutto, aggiungere la farina di patate, il sale, il pepe, il latte o l'acqua e miscelare bene.

Formare delle palline con il composto ottenuto (2 o 3 palline fanno una porzione), bollirle in acqua salata e scolarle. Servirle calde o fredde con salsa di barbaforte.