

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 cucchiari 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.