

SECONDI PIATTI

Polpette di pesce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

450gr di filetto di pesce bianco
senza pelle
senza spine e fatto a cubetti
3 cipolle novelle tritate
1 fettina sottile di grasso di pancetta
senza cotenna e tritata
1 cucchiaio di vino bianco cinese o sherry
secco
2 cucchiari di salsa di soia leggera
1 bianco d'uovo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il pesce a cubetti, i pezzi di cipolle novelle, il grasso di pancetta, il vino di riso, la salsa di soia un bianco d'uovo in un mixer e miscelare fino a che sia morbido. Con mani umide o indossando guanti di plastica inumiditi, dividere e fare circa 25 palline dal

composto ottenuto. Cuocere al vapore le palle in gruppi in un bamboo leggermente unto oppure in un'ordinaria vaporiera per circa 5/10 minuti, fino a cottura ultimata. Un trucco per non far attaccare le polpette di pesce è di disporre nella vaporiera delle foglie di cavolo. Rimuovere dalla vaporiera e tenere caldo. Servire come antipasto con salsa d'aglio o nel bouillon con salsa chilli.