

SECONDI PIATTI

Polpette di pesce marocchine

LUOGO: *Africa / Marocco*

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



PER CIRCA 60 POLPETTE

- 60 foglie di pastille
- 2 kg di pesce carbone o merlano
- 1 mazzetto di prezzemolo sminuzzato
- 1 cucchiaio di peperoncino rosso
- ½ cucchiaino di cumino
- ½ cucchiaino di sale
- 6 spicchi d'aglio sbucciati
- 3 cucchiai di succo di limone
- 5 cucchiai d'olio
- olio per frittura.

PREPARAZIONE

- 1 Immergere per qualche minuto il pesce nell'acqua salata, rimuovere la pelle e le spine, romperlo in pezzi e miscelarlo in contenitore con del prezzemolo, del peperoncino rosso, cumino, sale, aglio, succo di limone ed olio.

Il ripieno dei briouats

Tagliare le foglie in due pezzi, prendere $\frac{1}{2}$ foglia per la lunghezza tirare il bordo in giù verso il centro per ottenere una forma rettangolare.

Mettere un cucchiaino di preparato in una estremità, quindi piegare di nuovo o arrotolare per formare un triangolo, rettangolo o cilindro, assicurarsi di chiudere dentro la carne.

Incollare le estremità con le uova, per servire i briouats, friggerli in olio molto caldo, rimuoverli con una schiumarola quando sono ben dorati, scolare e metterli su di un foglio assorbente.

Possono essere serviti caldi, dalla forma di corona con salsa di zucchero piccante e cannella.