

ANTIPASTI E SNACK

Polpettine di pesce

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- 500 g di filetti di sogliola
- 2 cucchiai di maizena
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- ¼ di cucchiaino di glutammato monosodico
- 1/3 di tazza d'acqua fredda
- grasso o olio abbondante per friggere

PREPARAZIONE

1 Diliscate delicatamente il pesce e pestatelo o passatelo al tritacarne fino ad ottenere un impasto di grana finissima. Amalgamatevi la maizena, il sale, la salsa di soia, il glutammato monosodico, lo zucchero e tanta acqua quanta ne può assorbire mantenendo una ferma consistenza; ricavatene polpette piuttosto dorate e croccanti. Sgocciolatele, passatele su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e servitele calde.