

SECONDI PIATTI

Rotoli di pesce in Chutney

LUOGO: Asia / Bangladesh

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



2 PESCI CASTAGNA, MOLLICHE DI PANE
QUANTO BASTA, 3 UOVA, OLIO PER
FRITTURA QUANTO BASTA, SALE
QUANTO BASTA PER LA SALSA CHUTNEY

6 peperoni verdi

1 noce di cocco

1 cucchiaino di zucchero

1 mazzetto di coriandolo

succo di limone

6 spicchi d'aglio

½ cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Sminuzzare tutti gli ingredienti per la salsa Chutney, aggiungere il succo di limone e far riposare.

Tagliare il pesce in filetti, salare e lasciare riposare per ½ ora. Poi lavare i filetti e tagliare

ciascuno per il lungo.

Si otterranno così 16 pezzi, quindi distendere ciascun filetto e con un coltello affilato affettare in due senza staccare una metà dall'altra.

Distendere ciascun filetto e distribuirvi sopra il Chutney e arrotolare sigillando con uno stuzzicadenti.

Metterli in frigorifero e poco prima di servire ricoprire con l'uovo e uno strato di molliche di pane.

Friggere in olio caldo fino a che sia croccante e dorato.