

SECONDI PIATTI

Rybnik polpettone di pesce bielorusso

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Rybnik ovvero un polpettone di pesce cotto delicatamente. Una ricetta tipica della bielorussia.

INGREDIENTI

FILETTO DI PESCE 300 gr
LATTE INTERO 250 gr
UOVA 1
PANE rafferma - 50 gr
CIPOLLE 1
BURRO 1 cucchiaio da tavola
OLIO VEGETALE 1 cucchiaio da tavola
PEPE NERO
ALLORO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Passate due volte il filetto di pesce e il pane immerso nel latte nel tritacarne o nel mixer. Aggiungete il sale, il pepe, il burro, l'olio vegetale e l'uovo e miscelate bene fino ad ottenere un composto morbido.

Disponete il composto su di un foglio di pellicola e date forma di pesce. Trasferite in una casseruola dalla forma allungata, coprite con del brodo di pesce o acqua e fate cuocere a fuoco basso fino a cottura ultimata.

Tagliate il rybnik pronto in porzioni e servite con patate bollite.