

SECONDI PIATTI

Torta di pesce al curry con salsa chutney allo yogurt

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Tanzania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

TONNO o pesce spada, salmone (meglio fresco ma va bene anche in scatola) - 500 gr
CURRY 2 cucchiaini da tè
CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè
PANE 2 fette
PEPERONCINO SERRANO 2
LATTE INTERO o acqua - 1 tazza
PANGRATTATO 1 tazza
CIPOLLE media - 1
CORIANDOLO fresco (facoltativo) - 2 cucchiaini da tè
PREZZEMOLO 2 cucchiaini da tè
UOVA 1
POMODORI piccolo - 1
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

- 1 Immergete il pane nel latte o nell'acqua. Tritate le cipolle e i peperoncini insieme in una ciotola o in un mixer.



- 2 Aggiungete il pesce e le spezie e continuate a tritare.





3 Strizzate il pane e aggiungetelo con l'uovo per finire il composto che state preparando.



- 4 Disseminate e tritate finemente il pomodoro e incorporatelo nel composto a mano, amalgamando bene gli ingredienti.



- 5 Formate dal composto ottenuto delle polpettine a forma di dita.



- 6 Friggete i bastoncini di pesce in padella in abbondante olio, fino a che siano dorati su tutti i lati.



- 7 Serviteli caldi o a temperatura ambiente. Possono essere anche preparati in anticipo e scaldati nel forno elettrico o a microonde.