

ANTIPASTI E SNACK

Torta di pesce Khmer Krom

LUOGO: Asia / Cambogia

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



INGREDIENTI

- ½ kg di pesce macinato o 1 confezione di pesce macinato surgelato
- 3 gambi di cipollotti tritati
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 3 cucchiaini di lemon grass fresca tritata
- 3 peperoncini rossi piccanti tritati o a piacere (facoltativo)
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaio di salsa di pesce
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di crema di pesce sottaceto (Pahok)
- 3 cucchiaini d'olio

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il pesce macinato in una ciotola e miscelatelo all'aglio, alla lemon grass e ai

cipollotti tritati. Condite con la salsa di pesce, lo zucchero, il pepe nero, il peperoncino piccante, il Pahok e 1 cucchiaio di olio e mescolate bene.

Usando le vostre mani formate delle polpettine con questo impasto di carne. Scaldate una padella antiaderente con i rimanenti 2 cucchiai d'olio. Quando l'olio è caldo metteteci le polpettine di pesce e cuocete a fuoco medio fino a doratura.

Quando il pesce è cotto rimuovetelo e tagliatelo a pezzettini.

2 Servite il piatto sia caldo che freddo, è ottimo come antipasto o con il riso.