

SECONDI PIATTI

## Crocchette di pesce al curry con salsa chutney allo yogurt

LUOGO: **Africa / Tanzania**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Spesso si cercano nuovi modi sfiziosi per preparare il pesce, che a volte non è gradito da tutti, vi proponiamo le **crocchette di pesce al curry** con salsa chutney allo yogurt, un modo diverso e molto saporito di proporlo. Facendole infatti siamo sicuri che verrà apprezzato da tutti, anzi non basteranno perché andranno letteralmente a ruba! Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta e se siete amanti delle crocchette perché non fate anche quelle di [lenticchie](#)? Davvero speciali!

### 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 Quando volete fare le **crocchette di pesce al curry** con salsa chutney allo yogurt per prima cosa 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.

## CONSIGLIO

**Posso cuocerle al forno?**

Sì puoi cuocerle anche al forno mettendole su una leccarda con la carta forno e un giro di olio in superficie.