

SECONDI PIATTI

# Biscotti di pesce Kazaki

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



## INGREDIENTI

300g di pesce d'acqua dolce  
40g di latte  
20g di margarina o burro  
1 cipolla  
1 uovo  
50g di pane bianco  
50g di pane grattugiato  
sale e pepe a piacere  
50g di grasso per la frittura

## PREPARAZIONE

- 1** Sminuzzate il pesce diliscato con le cipolle e il pane bianco, aggiungetevi, quindi, il latte, l'uovo, la margarina o il burro, il sale e il pepe e miscelate il tutto.  
Formate delle palline con questo composto che impanerete e friggerete in olio bollente.