

SECONDI PIATTI

Bulgur con pesce e salsa tahini

LUOGO: *Asia / Libano*

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



pepe

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

olio per frittura.

PREPARAZIONE

1 Iniziate dal bulgur, ricopritelo con acqua e lasciatevelo immerso per 30 minuti.

Scolatelo e, un pugno alla volta, strizzatelo fino a rimuovere tutto il liquido in eccesso.

Trasferite il bulgur insieme alle cipolle, sale e pepe in un mixer e frullatelo ad impulsi fino a che diventi quasi completamente liscio, ripulendo via via le pareti del frullatore se necessario.

Trasferite il composto in una ciotola, impastate velocemente il composto con le mani e mettetelo da parte.

Per il ripieno di pesce:

Cuocete il pesce scelto a vapore, riducetelo in piccoli pezzi e mettetelo da parte.

Scaldate il burro in una piccola padella, aggiungetevi la cipolla e gli scalogni e saltateli fino a che risultino appassiti, ci vorrà dai 3 ai 5 minuti.

Aggiungete il pesce a pezzetti, il coriandolo, il cumino ed il sale e pepe, mescolate delicatamente e lasciate scaldare il tutto a fuoco medio per circa 2 minuti.

Mettete il ripieno da parte fino a che sarà completamente freddo.

Per la salsa tahini:

Mettete il tahini e l'acqua in un frullatore e frullate fino a che risulti un composto liscio.

Aggiungetevi l'aceto, l'aglio, il sale e il pepe e frullate fino a che risulti liscio.

Aggiungete sufficiente acqua per ottenere una salsa piuttosto liquida. Trasferite il tutto in una piccola ciotola e incorporate il prezzemolo.

Mettete da parte, coperto, a temperatura ambiente.

Assemblate il piatto: tenete a disposizione una piccola ciotola con dell'acqua ghiacciata. Usate i palmi delle vostre mani e formate delle palle grandi come palle da golf con il composto di bulgur. Inumidendo le dita con l'acqua ghiacciata via via che lavorerete l'impasto, formate dei cilindri di circa 7,5 cm incavati, come fossero barchette.

Inumidite le dita frequentemente e chiudete qualsiasi crepa dovesse crearsi.

Farcite ciascun cilindro con circa 1 cucchiaino del ripieno di pesce usando un piccolo cucchiaino. Sigillate il ripieno nel composto di bulgur creando delle crocchette. Coprite il tutto e congelate fino a che risultino ben dure, per circa 2 ore.

Scaldare 5 cm di olio per frittura in una padella larga, fino a raggiungere 190°C.

Friggete i kobebas fino a doratura, ci vorranno circa 4-5 minuti girandole una volta sola.

Servite immediatamente con la salsa tahini.