

SECONDI PIATTI

# Polpettine di pesce - Croquetas de pescado

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Sud America / Argentina**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



La **croquetas de pescado** è una ricetta molto famosa e conosciuta in Sud America, specialmente in Argentina. Si tratta di piccole crocchette a base di pesce che vengono fritte diventando così uno sfizio molto gradito da grandi e piccoli. Un'ottima alternativa ai prodotti industriali, che si sa purtroppo piacciono tanto ai più piccoli. In questo modo invece riuscirete ad ottenere delle crocchette con del pesce ottimo e scelto da voi e preparate in maniera facile. Spesso infatti proprio i bambini vanno matti per i prodotti confezionati che sono però con conservanti e additivi, l'ideale sarebbe proprio farli in casa in modo da selezionare gli ingredienti e

rendere felici loro e noi!

Se amate i fritti di pesce e magari volete ampliare la vostra offerta, vi consigliamo di realizzare anche i [gamberi fritti nel panko](#): favolosi!

## INGREDIENTI

PATATE 400 gr

PESCE BIANCO lessato - 400 gr

CIPOLLE 1

UOVA 3

SALE

PEPE NERO

PANGRATTATO

OLIO DI ARACHIDI 500 ml

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la croqueta de pescado, lessate le patate e setacciatele. Lasciate raffreddare la purea, quindi mescolatela alla polpa di pesce tritata, ad un uovo, alla cipolla tritata finemente, sale e pepe. Amalgamate per bene il composto e formate le crocchette dalle dimensioni di un uovo. Passatele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggetele nell'olio bollente.

## NOTE