

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di uova di pesce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



INGREDIENTI

150g di uova di pesce salate
1-1 1/4 tazza di farina
1 1/4 tazza d'acqua
1 cipollina fresca tritata
1 mazzetto di aneto
olio

PREPARAZIONE

1 Sciogliete le uova di pesce in acqua aggiungendo tutti gli ingredienti e alla fine la farina, fino a farla diventare una pasta densa.

Mettete l'olio nel tegame e lasciatelo bollire bene. Abbassate il fuoco e iniziate a gettare una alla volta le cucchiainate della pasta nell'olio. Friggete fino a farle rosolare bene.