

SECONDI PIATTI

## Rybnik polpettone di pesce bielorusso

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



Rybnik ovvero un polpettone di pesce cotto delicatamente. Una ricetta tipica della bielorussia.

### INGREDIENTI

FILETTO DI PESCE 300 gr  
LATTE INTERO 250 gr  
UOVA 1  
PANE rafferma - 50 gr  
CIPOLLE 1  
BURRO 1 cucchiaio da tavola  
OLIO VEGETALE 1 cucchiaio da tavola  
PEPE NERO  
ALLORO  
SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Passate due volte il filetto di pesce e il pane immerso nel latte nel tritacarne o nel mixer. Aggiungete il sale, il pepe, il burro, l'olio vegetale e l'uovo e miscelate bene fino ad ottenere un composto morbido.

Disponete il composto su di un foglio di pellicola e date forma di pesce. Trasferite in una casseruola dalla forma allungata, coprite con del brodo di pesce o acqua e fate cuocere a fuoco basso fino a cottura ultimata.

Tagliate il rybnik pronto in porzioni e servite con patate bollite.