



Quenelle di pesce - [Visualizza sul sito](#)
di primula blu

Da una ricetta di Anna Moroni (pdc)

antipasti - mare - prova del cuoco - gnocchi - polpette

Ingredienti:

gr 300 filetto di pesce (la ricetta originale prevedeva il baccalà io ho usato il pangasio, ma è buona anche con il baccalà)

3 cucchiaini di zucca gialla cotta con olio e aglio e quindi ridotta poltiglia

1/2 uovo sbattuto

3 cucchiaini di pangrattato

1 cucchiaino di trito prezzemolo e poco aglio

sale q.b.

Lessare il pesce al vapore, sbriciolarlo con le mani ed unirvi gli altri ingredienti, lasciar riposare un momento in modo che il composto leghi, se dovesse risultare un po' troppo morbido si può unire altro pangrattato.

Formare le quenelle e poi o si friggono in olio caldo o si passano 10 min al forno con un filo d'olio e.v.o. sopra.

