

CROCCHETTE DI PESCE

Ingredienti per 4 persone

300 g di patate, 500 g di filetti di pesce bianco o salmone senza spine, 2 tuorli, sale, olio extravergine di oliva, pan grattato senza glutine, prezzemolo tritato.

Bollire le patate con la buccia in acqua salata, poi sbucciarle e passarle allo schiacciapatate. Cucinare (rompendoli in piccoli pezzi durante la cottura) i filetti di pesce in poco olio di oliva. Salare e aromatizzare con il prezzemolo tritato. Mescolare in una ciotola le patate, il merluzzo, due tuorli ed un cucchiaio di pan grattato senza glutine. Formare delle crocchette e passarle nel pan grattato senza glutine. Mettere le crocchette su una placca con carta forno oliata e cucinare a 180°C per circa 15 minuti (fino alla formazione di una sottile crosticina).







