

Crocchè di merluzzo

Portata: Secondi di pesce

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di merluzzo surgelato Despar o fresco senza spine
- 2 uova da galline allevate a terra Despar
- 120 gr grana padano grattugiato fresco Despar
- 200 pangrattato Despar
- q.b. fumetto di pesce
- q.b. prezzemolo tritato surgelato Despar
- q.b. olio extravergine Despar
- q.b. odori per bollitura (carota, cipolla, prezzemolo, alloro)
- q.b. sale fino despar
- q.b. pepe bianco

Preparazione

- 1 - Lessare i tranci di merluzzo in acqua fredda salata con gli odori per 15 minuti. Scolarli e mettere il pesce in una terrina aspettando che si raffreddi.
- 2 - Aggiungere le uova, gr.80 di grana, gr.100 di pangrattato, il prezzemolo e mescolare bene.
- 3 - Se il composto dovesse risultare troppo asciutto aggiungere qualche cucchiaino del fumetto di pesce (l'acqua di bollitura del pesce).
- 4 - Formare delle polpette grosse e piatte.
- 5 - Passatele da tutte le parti in olio extravergine e subito dopo in una mix di pangrattato, grana prezzemolo sale e pepe.
- 6 - Adagiatele su una teglia rivestita con carta forno e mettetele in forno già caldo a 180° per 25/30 minuti, rigirandole a metà cottura.
- 7 - 5 minuti prima che la cottura sia completata, accendete il grill per farle dorare da entrambi i lati.
- 8 - Ottime servite con una fresca insalata di stagione condita con vinagrette.
- 9 - Menù delicato... da Despar !!!