



Polpetta di Acciuga

Hamsi Köftesi



750 gr di acciughe
1 cipolle
2 spicchi d'aglio
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 uova
1 cucchiaio farina di mais
1 bicchierino pezzi rotti di pane
1 cucchiaino spezie di polpetta
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
Mezzo bicchiere farina di mais
Per friggere;
1 bicchiere olio vegetale

- # Si puliscono e si levano le teste di acciughe. Dopo aver lavato prendono sul filtro e se filtrano cerca per un'ora.
- # Poi qualche acciughe si fanno passare dal robot.
- # Le acciughe macchina te se mettono nella ciotola da impastare alla sopra se aggiungono uova cipolla macinate aglio pestato i pezzi di pane farina di mais sale e spezie di polpetta.
- # Ultimamente si aggiunge prezzemolo macinato. Continua ad impastare ancora per un po' poi se coperta e si mette nello frigo per mezz'ora.
- # Dopo tagli imposto preparato prendono i pezzi grandezza di albicocca se lo trovano e poi se si piacciono così avranno le polpette.
- # Le polpette dopo aver sfogati dalla farina di mais si arrossiscono nell'olio. Dopo si prendono sulla carta per lasciarsi olio.
- # Si può servirsi caldo o fresco.

Nota: Da 750 gr di acciughe rimane mezzo kg di acciughe pulite.