



Polpetta di Pesce alla Patata

Patatesli Balık Köftesi



1 kg pesce di ravanello
2 patate
1 uova
1 cipolla
1 bicchierino polcere di pane
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di pepe nero
1,5 cucchiaini di sale
2,5 bicchieri olio vegetale

- # I pesci si mettono nella pentola poi si aggiunge poco l'acqua e sale si bolliscono finché diventano morbide.
- # Dopo aver fredda che si puliscono poi le patate si sbucciano cipolla si grattugia prezzemolo si macina.
- # Nella ciotola da impastare si mettono patate pesce polvere di pane uova sale e pepe nero si miscelano bene.
- # Dopo alla sopra si aggiunge prezzemolo macinato.
- # Dall'impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noce e si fanno la figura di cilindro.
- # Le polpette preparate si arrossiscono nella padella poi si prendono su una carta per levare olio in più.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Questa ricetta si può preparare con qualsiasi pesce che ha carne bianca.