

Olivette Di Pesce Spada

Spellate il pesce spada, quindi tritatelo finemente e trasferitelo in una terrina. Fate rinvenire la mollica di pane nel latte, poi strizzatela e unitela al pesce. Tritate finemente il basilico, l'aglio e i filetti di acciughe e aggiungeteli agli altri ingredienti insieme con l'emmenthal grattugiato e le uova; insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e impastate il tutto con un cucchiaio di legno, rimestando fino ad ottenere un perfetto amalgama. Ricavate dal composto delle pallottole delle dimensioni di un'albicocca, fate scaldare l'olio nella padella di ferro dei fritti e mettetevi a colorire le crocchette di pesce, rivoltandole delicatamente con una paletta; man mano che sono pronte, ponetele su un foglio di carta assorbente da cucina a perdere l'unto in eccedenza e tenetele in caldo. Sistemate in fine le "olivette di pesce spada" sul piatto da portata, decoratele con fettine dentellate di limone, e servitele caldissime.

Ingredienti

400 G Pesce Spada
50 G Mollica Di Pane
1 Bicchiere Latte
1 Mazzetto Basilico
1 Spicchio Aglio
8 Filetti D'acciughe
50 G Formaggio Emmenthal
2 Uova
Sale
Pepe
Farina
1 Bicchiere Olio D'oliva
1 Limone

Note

Preparazione: 35 minuti.