

LA RICETTA

Esicia (polpette di aragosta)

CULTURA

22_08_2021



ESICIA (polpette di aragosta)

Ingredienti per 2 persone

1 coda di aragosta pulita e frullata grossolanamente

1 cipolla tritata fine

2 spicchi d'aglio schiacciati e ridotti in purea

1 mazzetto di prezzemolo tritato

1 fetta di pane inzuppata nel latte e strizzata

1 tazza di pangrattato

2 uova

1 tazza di farina

1 bicchiere d'olio d'oliva per friggere

Sale e pepe nero

Salsa di accompagnamento

1 tazza di maionese

Qualche rametto di aneto o di prezzemolo

Il succo di mezzo limone

Preparazione

Preparare la salsa di accompagnamento: mescolare la maionese con il succo di limone e l'aneto. Metterla nel frigo fino al momento di servire le polpette.

Mettere la cipolla e l'aglio in due cucchiaini di olio d'oliva e farli imbiondire. Aggiungere l'aragosta frullata e lasciare cuocere un minuto. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Sbattere uno delle due uova e aggiungerlo all'impasto. Unire il prezzemolo tritato, il sale e il pepe. Mescolare bene. Aggiungere 4 cucchiaini di farina e mescolare. Se il composto è troppo morbido aggiungere un po' di farina.

Formare delle palline tonde, passarle nella rimanente farina, nell'uovo rimasto e poi nel pangrattato.

Friggerle nell'olio bollente per due minuti o fino a quando sono dorate. Metterle su un foglio di carta assorbente.

Servire le polpette calde accompagnate dalla salsa fredda.

Possono essere servite all'aperitivo su spiedini di legno oppure come piatto accompagnato da un'insalata verde.

Per questa ricetta si può usare anche un altro pesce lessato (salmone, branzino, merluzzo) oppure gamberi.