

Polpette di salmone fresco in tempura



Ingredienti

- 400 g salmone fresco spinato e spellato
- 1 cucchiaino timo in foglie CANNAMELA
- 40 g pane in cassetta
- 35 g latte
- qb sale
- 30 g farina di riso
- 30 g farina 00
- 120 g birra fredda
- qb olio per friggere



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
Fritto



Kcal per
persona
275*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tritare grossolanamente i filetti di pesce.
- 2 Condire il pesce con un cucchiaino raso di **timo in foglie CANNAMELA**.
- 3 Aggiungere il pane ammollato nel latte e strizzato.
- 4 Amalgamare gli ingredienti.
- 5 Con le mani infarinate formare delle polpette grandi come una noce.
- 6 Tempura: miscelare le farine con la birra fino ad ottenere una pastella fluida.
- 7 Aromatizzare con un pizzico di **timo in foglie CANNAMELA**.
- 8 Portare alla giusta temperatura abbondante olio per friggere.
- 9 Immergere le polpette di salmone nella tempura e friggerle rigirandole.
- 10 Scolare le polpette su carta da cucina e salare.