

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpette di pesce

Strawberry · Thursday, December 19th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 200gr salmone
- 200gr merluzzo
- uno spicchio di aglio
- prezzemolo
- pangrattato
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

In una padella antiaderente, cuocete il salmone e il merluzzo con un filo di olio, in una ciotola, tritate finemente il pesce, aggiungete lo spicchio di aglio e il prezzemolo tritato, salate e amalgamate. Formate delle polpette, passatele nel pangrattato, disponetele su una placca da forno, accendete il forno alla massima temperatura e lasciate cuocere fino alla doratura. Servitele ben calde.

This entry was posted on Thursday, December 19th, 2013 at 6:45 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.