

## POLPETTE DI PESCE

### Ingredienti

- sale
- una cipolla
- pane casereccio (100g)
- prezzemolo
- pesce (1000g)
- un uovo
- pepe nero

### Come si prepara

Pulire e tagliare a filetti un grosso pesce.

In un recipiente unire al pesce pestato la cipolla tritata, un uovo intero, un pezzo di pane precedentemente bagnato nel latte e poi strizzato, un mazzetto di prezzemolo tritato.

Salare e pepare e mescolare bene l'impasto.

Ricavare dall'impasto delle polpette che poi andranno fritte in abbondante olio caldo.

Disporre le polpette in un piatto o a piramide sul cuscus.

**Difficoltà: 1**

**Tempo: 25**

### Tags

pesce, polpette, cuscus