

POLPETTE DI ALICI, CREMA DI PEPERONI E SALSA AIOLI

Difficoltà: facile

4 persone

Polpette

- 1 kg di alici fresche
- 100 g pane raffermo
- 1 uovo
- 90 g Parmigiano Reggiano 30 mesi
- Selezione Gourmet Bennet
- Pangrattato (opzionale)
- Semola di grano duro
- Olio di semi di arachidi

Crema peperone

- 1 peperone
- Mezza cipolla
- Olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini di panna fresca
- Brodo vegetale o acqua

Salsa aioli

- 2 spicchi d'aglio
- Un mazzetto di prezzemolo
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- Olio di semi di girasole
- Sale

Procedimento

Per le polpette, tenere in ammollo il pane raffermo in acqua fredda per ammorbidirlo. Pulire le alici togliendo testa, spina dorsale e pinne, e tritare i filetti ricavati grossolanamente. In una ciotola unire le alici tritate, il pane strizzato per bene, un uovo e il Parmigiano Reggiano 30 mesi – Selezione Gourmet Bennet. Impastare fino a ottenere un amalgama compatto. Se dovesse essere troppo umido, aggiungere





Gli editoriali.

un po' di pangrattato.

Appallottolare per ottenere delle polpette e tenere in frigo a riposare, il tutto coperto con pellicola.

Per la salsa aioli, lavare, asciugare e tritare il prezzemolo.

Nel bicchiere del mini-pimer, unire il prezzemolo, il tuorlo di un uovo, aglio sbucciato e privato del germoglio interno, un cucchiaino di aceto di vino bianco e una presa di sale. Iniziare a frullare lentamente aggiungendo a filo olio di semi di girasole. Prima di aggiungerne altro, incorporare la dose precedente. Montare la salsa e riporla in una sac à poche monouso in frigo. Per la crema di peperoni, privare il peperone di semi e cellulosa interna. A discrezione, si può asportare la buccia in anticipo con un pelapatate. Tagliare a tocchetti e rosolare in padella con olio extravergine d'oliva e cipolla tritata.

Quando il peperone è abbastanza morbido, frullare il tutto aggiungendo un paio di cucchiari di panna fresca. Filtrare con un colino a maglie strette e rimettere sul fuoco per ridurre la crema alla densità desiderata. Aggiustare di sale. Poco prima di portare in tavola, passare le polpette di alici nella semola di grano duro e friggere per immersione a 180°C.