



Se sostituissimo l'arancino classico con una morbidella di trota, sarebbe un'idea fantasiosa per qualsiasi aperitivo



Ingredienti per 4 persone

250 g di polpa di trota,
60 g di riso bollito,
80 g di piselli bolliti,
6 g di prezzemolo tritato,
sale, pepe,
2 uova,
60 g di farina,
100 g di pane grattugiato,
5 g di trito di salvia e
rosmarino,
 $\frac{1}{2}$ l di olio per friggere,

Per la salsa:

30g di maionese,
30g di yogurt magro,
2g di trito di erba cipollina

Morbidezza di polpa di trota in crosta aromatica con salsa leggera

Preparazione

Cuocete il riso in acqua bollente e giustamente salata, insieme ai piselli. Scolate il tutto e lasciate raffreddare. In una ciotola capace unite la polpa di trota al riso ed ai piselli, condendo con sale, pepe e prezzemolo tritato. Modellate le piccole sfere, da 20g ciascuna, per poi lasciarle in frigo per 20 minuti. Tritate finemente la salvia e il rosmarino e mescolate al pane grattugiato. Sbattere le uova con poco sale.

Prendete ogni singola morbidezza, passatela prima della farina, poi nell'uovo e infine nel pane grattugiato aromatizzato.

Friggete in olio caldo a 168°C e lasciate dorare, poi sgocciate (o sgrondate) e asciugate bene su carta assorbente.

In una ciotola mescolate il trito di erba cipollina con lo yogurt e poi alla fine incorporate la maionese.

Servite le vostre morbidezze calde con la salsa in accompagnamento.