



Polpettone di pesce



Ingredienti per 4 persone

800 g	Polpa despinata di spigola (o merluzzo), cotta a vapore o bollita
100 g	Parmigiano Reggiano grattugiato
50 g	Panna
n° 4	Filetti di acciuga dissalati
n° 3	Uova
n° 3	Cucchiari di concentrato di pomodoro
n° 1	Uovo sodo
q.b.	Foglia di lattuga
q.b.	sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Passare la polpa di pesce
2. Separare i tuorli dalle chiare e sbattere le chiare a neve.
3. Aggiungere al pesce passato i 3 tuorli d'uovo crudi, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il concentrato di pomodoro, la panna, il sale e il pepe e confezionare un polpettone.
4. Incorporare al polpettone le chiare d'uova sbattute e metterlo in uno stampo da forno oleato (usare la carta forno bagnata e strizzata se volete evitare i grassi).
5. Cuocere in forno preriscaldato a 150 °C; sfornare e decorare con le uova sode, le acciughe e l'insalata.
6. Servire caldo accompagnato da una salsa di pomodoro fresca con tanto basilico, oppure servire freddo accompagnato da una maionese.