

# POLPETTE DI PESCE ALL'ORIENTALE



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 500 g di merluzzo fresco - ½ peperone verde (75 g) - 1 peperoncino rosso - 1 cipollotto - 1 filetto di sgombro (facoltativo) - 1 uovo - 1 ½ cucchiaio di olio d'oliva - 2 steli di citronella - 1 cucchiaino di curcuma in polvere - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 1 ½ cucchiaio di nuoc-mâm (salsa di pesce) - 1 cucchiaino di cumino in polvere - sale, 5 grani di pepe

---

1. Eliminare le prime foglie dagli steli di citronella e tagliarli a 6 cm dal bulbo. Affettarli a rondelle fini e metterli da parte. Lavare, tagliare in quattro parti il peperoncino e il peperone eliminando i semi.
2. Nella bacinella trasparente dotato del coltello di metallo mescolare la citronella, il peperoncino, il peperone e il cipollotto avviando il programma ROBOT per circa 30 secondi. Aggiungere il pesce tagliato a pezzi grossi e le spezie, quindi l'uovo, il nuoc-mâm, sale e pepe. Mescolare per 1 minuto con il programma ROBOT.
3. Versare il composto in un recipiente e modellare formando delle polpettine, quindi schiacciarle leggermente per formare delle polpette di circa 3-4 cm di diametro.
4. Scaldare l'olio in una padella grande e rosolare le polpettine per 3 minuti su ogni lato.

**Consigli del cuoco :**

Se non si dispone della citronella, è possibile sostituirla con scorze di limone bio.

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016