




Antipasti

Polpettine fritte al salmone e patate con maionese veloce alla paprika

 Difficoltà:
bassa

 Preparazione:
35 min

 Cottura:
10 min

 Dosi per:
20 pezzi

 Costo:
medio

NOTA: più 30 minuti di riposo delle polpette



Le polpettine fritte al salmone e patate con maionese veloce alla paprika sono il piatto perfetto da servire durante un happy hour casalingo. Questi piccoli bocconcini racchiudono una morbidezza speciale e tutto l'aroma del salmone scozzese affumicato; mentre una panatura diversa dal solito, realizzata con il panko, le rende croccantissime esternamente. Al contrario del pangrattato tradizionale questo è costituito da fiocchi di pane bianco che friggendo inglobano aria e si gonfiano, facendo scivolare i grassi in cottura per un risultato più leggero e meno unto. E che fritto sarebbe senza una salsa di accompagnamento? Noi abbiamo scelto di realizzare una maionese veloce, senza uova, perfetta per accogliere il tipo di spezie che preferite: un tocco di paprika dolce per una nota più delicata, o del curry per una salsa più strong! Pronti a friggere e ad affondare queste polpettine nella vostra maionese veloce?

Ingredienti per 20 polpettine

Salmone affumicato scozzese 200 g

Patate lesse 200 g

Scorza di lime 1

Pepe nero q.b.

PER LA PANATURA

Panko 60 g

Uova 2

Finocchietto selvatico q.b.

Timo q.b.

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

PER FRIGGERE

Olio di arachidi 600 ml

PER LA MAIONESE VELOCE ALLA PAPIKA

Olio di semi 100 g

Latte di soia 50 g

Aceto di sidro 5 g

Sale fino 1 pizzico

Paprika dolce 5 g

Preparazione



1



2



3

Per preparare le polpettine fritte al salmone e patate con maionese veloce alla paprika iniziate a realizzare l'impasto per le vostre polpette. Schiacciate le patate (1), precedentemente lessate e lasciate intiepidire e sistematele in una ciotola abbastanza capiente. Tritate finemente il salmone con un coltello (2), unitelo alle patate e impastate il tutto con le mani (3).



4



5



6

Grattugiate la scorza del lime direttamente all'interno della ciotola (4) e unite il pepe (5). Impastate ancora fino ad ottenere un composto omogeneo e da questo ricavate 20 polpette di circa 20 g l'una (6), posizionatele su un vassoio e riponetele in frigorifero per almeno 30 minuti.



7



8



9

Nel frattempo occupatevi di preparare la salsa di accompagnamento. Versate in un contenitore dai bordi alti il latte di soia e l'aceto di sidro (7). Aggiungete il sale (8) ed emulsionate il tutto con un mixer ad immersione, aggiungendo l'olio di semi a filo (9),



10



11



12

fino ad ottenere una maionese della giusta consistenza (10). Trasferitela in una ciotolina, unite la paprika dolce (11), mescolatela fino a farla amalgamare completamente (12) e riponetela in frigorifero.



13



14



15

Una volta preparata la salsa di accompagnamento dedicatevi alla panatura per le vostre polpettine al salmone. Sfogliate il timo e il finocchietto (13), tritateli finemente (14) e uniteli insieme al panko in un contenitore dai bordi bassi (15).



16



17



18

Rompete le uova in un altro contenitore, sbattetele e aggiungete il pepe (17). Riprendete le polpettine di salmone dal frigorifero e passatele prima nelle uova sbattute e poi nel panko (17-18)



19

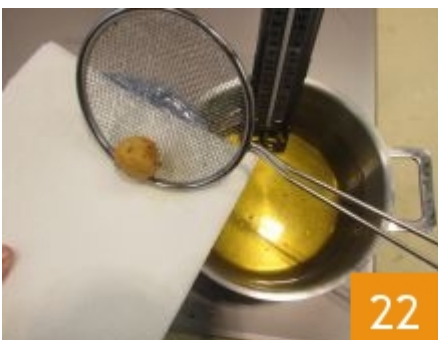


20



21

assicurandovi di avvolgerle completamente nella panatura (19). Quindi posizionatele su un vassoio (20). Versate l'olio di semi in una pentola dai bordi alti e scaldatelo fino a raggiungere la temperatura di 160-170° al massimo (utilizzate un termometro da cucina per misurare la giusta temperatura). Per non abbassare la temperatura dell'olio friggete poche polpette alla volta (21).



22



23



24

Saranno sufficienti circa 2 minuti di cottura per ottenere delle polpette ben dorate e croccanti. Una volta pronte scolate le polpette utilizzando una schiumarola e trasferitele su un vassoio foderato con della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso (22). Procedete in questo modo fino a terminare tutte le polpettine al salmone e patate (23) e servitele accompagnandole con la maionese veloce alla paprika (24).

Conservazione

Si consiglia di consumare le polpettine fritte al salmone e patate con maionese veloce alla paprika appena preparate! Se preferite potete congelare le vostre polpettine prima di impanarle, al momento del bisogno basterà impanarle e friggerle!