



Vizio & Sfizio

PANINI AL MERLUZZO (finger food)

INGREDIENTI (per 4 persone)

400 gr. filetti di merluzzo

12 panini al latte

2 cipollotti, 4 foglie di insalata verde

6 pomodori secchi sott'olio (Campisi)

prezzemolo, menta e basilico

1 cucchiaino di senape

4 acciughe sott'olio (Cetarii)

1 limone

1 cucchiaino di capperi di Pantelleria (Bonomo e Giglio)

farina, olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Tritate nel mixer i filetti di acciuga, i capperi dissalati, una manciata di foglie di prezzemolo, basilico e menta; unite il succo di 1/2 limone, la senape e 6 cucchiaini di olio e frullate sino ad ottenere una salsa cremosa. Pulite i cipollotti e tagliateli a fettine, tagliate a pezzetti il merluzzo e frullate non troppo finemente entrambi nel mixer con i pomodori scolati dall'olio, 4 foglie di basilico ed un pizzico di sale.

Formate 12 polpettine piatte un po' più grandi dei panini, passatele nella farina e friggetele in una padella con 6 cucchiaini di olio. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente. Tagliate i panini a metà, farciteli con la foglia di insalata, la salsina e le polpette di merluzzo. Servite subito.

Buon Appetito !!!