

Polpettine di merluzzo con salsa al cocco

per le polpette:

250 gr di merluzzo pulito
250 gr di patate
semi di finocchio e cumino
1 uovo
pangrattato e sesamo

per la salsa:

mezza lattina di latte di cocco
aglio, scalogno, peperoncino verde piccante
un cucchiaino di curcuma, un pizzico di sale

Mettere nel cestello per la cottura a vapore le patate tagliate a dadini e sopra i filetti di merluzzo puliti, con semi di finocchio e cumino.

Cuocere 5 minuti dal bollore.

Tritare tutto semini compresi, lasciare raffreddare e aggiungere un uovo intero e un cucchiaio di pangrattato, fare delle palline e passarle nel pangrattato o nel sesamo.

Cuocere in forno su carta per 20 minuti circa a 180°.

Scaldare un cucchiaio di olio in padella con uno spicchio di aglio, dello scalogno tritato e del peperoncino fresco piccante, dopo un paio di minuti aggiungere il latte di cocco, salare e cuocere un quarto d'ora a fuoco basso.

Servire la salsa con le polpettine ancora calde.

