

Polpette di gambero alle spezie

[Del 03/10/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

Ingredienti: per 24 polpette: 1 cucchiaino di olio, 6 scalogni tritati, 2 spicchi di aglio tritati, 2 peperoncini rossi senza semi e tritati, 1 kg di gamberetti sgusciati e privati del filo nero, 2 cucchiai di farina di mais, 2 bianchi d'uovo leggermente sbattuti, 100 g di pangrattato, 2 cucchiaini e mezzo di spezie Cajun, 60 g di olio per friggere; per la mostarda: 30 g di burro, 3 scalogni affettati sottilmente, 2 cucchiaini di farina, 80 ml di panna da cucina, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaio di mostarda.

Scaldate l'olio in una padella, aggiungete lo scalogno, l'aglio e i peperoncini e cuocete a fuoco medio per 2 - 3 minuti, poi fate raffreddare. Lavorate nel mixer i gamberi con il composto preparato. Aggiungete la farina di mais, i bianchi d'uovo, 50 g di pangrattato e 2 cucchiaini di spezie. Trasferite in una terrina. Mescolate il rimanente pangrattato assieme alle rimanenti spezie in un'altra terrina. Usando un cucchiaio di composto di gambero alla volta, formate 24 polpettine e passatele nel pangrattato. Mettetele in un vassoio, copritele con pellicola di plastica e refrigeratele per mezz'ora. Nel frattempo preparate la salsa: fondete il burro in un tegamino, aggiungete lo scalogno e cuocete su fuoco medio per 2 minuti. Aggiungete la farina e mescolate per 1 minuto, in modo che diventi pallida e schiumosa. Togliete dal fuoco e un pò alla volta amalgamatevi la panna. Rimettete al fuoco e cuocete per 1 minuto a fuoco basso, facendo addensare. Mescolatevi succo di limone e mostarda. Scaldate l'olio in una padella e friggete un pò alla volta le polpettine, a fuoco medio, 2 - 3 minuti per lato. Asciugatele sulla carta e servite con la salsa alla mostarda.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]