KIKKOMAN

Crocchette di merluzzo e patate con salsa di pomodoro

Tempo totale **40 Min** **30 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per le crocchette:

1 kg	di filetto di merluzzo tritato
1,5 kg	di patate a pasta bianca, pelate e cotte
250 g	di uovo intero
30 g	di prezzemolo tritato
2 g	di noce moscata grattugiata
20 g	di scorza di limone
80 ml	Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman
500 g	di pangrattato senza glutine (ad esempio a base di mais)
	Olio per friggere

Per la salsa:

5 g	di anice
100 g	di burro
50 g	di miele
50 ml	di aceto di riso
50 ml	Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman
300 g	di passata di pomodoro
30 g	di pasta di tamarindo

Per la decorazione:

1	spicchi di limone

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Posiziona il merluzzo in una ciotola. Nella stessa ciotola, metti le patate schiacciate con uno schiacciapatate, l'uovo, il prezzemolo, la noce moscata, la scorza di limone e la Salsa di Soia Senza Glutine Kikkoman. Quindi mescola il composto.

Passaggio 2

Forma delle piccole crocchette, passale nel pangrattato e poi friggile nell'olio a circa 175 °C per circa 3 minuti, fino a doratura.

Passaggio 3

Tosta l'anice in una padella asciutta. Aggiungi il burro e lascialo dorare. Una volta dorato, aggiungi il miele, l'aceto di riso, la Salsa di Soia Senza Glutine Kikkoman, la passata di pomodoro e la pasta di tamarindo. Lascia sobbollire il tutto per circa 5 minuti a fuoco basso.

Passaggio 4

Versa la salsa sui piatti, disponi le crocchette sopra di essa e servi guarnendo con spicchi di limone.