

Fragranti polpette di pesce thailandesi in salsa tamari

Tempo totale **90 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

Polpette di pesce:

- 1 kg** di filetti di pesce bianco, senza ossa e pelle
- 500 g** di gamberi crudi, senza gusci e code
- 150 ml** [Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman](#)
- 100 g** di coriandolo fresco
- 100 g** di cipollotto
- 50 g** di zenzero
- 1 cucchiaio** di purea d'aglio
- 1** uovo
- Scorza e succo di 1 arancia
- 120 g** di fecola di patate
- 100 g** di farina di riso
- 2 cucchiai** di olio di sesamo
- 2 cucchiai** di zucchero
- Dressing:**
- 500 ml** [Salsa di Soia Tamari a Fermentazione Naturale Senza Glutine Kikkoman](#)
- 50 g** di coriandolo fresco
- 70 ml** di aceto di riso
- 50 ml** di acqua
- 1 cucchiaino** di zenzero, appena grattugiato
- 1 cucchiaino** di aglio, appena schiacciato
- 2 cucchiai** di zucchero
- 10 g** di scorza d'arancia grattugiata
- 1** peperoncino
- 2 cucchiaini** di semi di sesamo per

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Polpette di pesce: tritare pesce e gamberi in un robot da cucina. Aggiungere le erbe tritate, il cipollotto, lo zenzero, l'aglio e l'uovo e mescolare. Aggiungere la fecola di patate, la farina di riso e gli altri ingredienti. Lasciare in frigorifero per almeno 1 ora. Formare delle palline con il composto di pesce e sbollentare in acqua per 1-2 minuti. Mettere le palline sugli spiedini, spennellare con la Salsa di Soia senza glutine Kikkoman e cospargere con semi di sesamo, quindi cuocere su tutti i lati in una padella o sulla griglia.

Condimento: Mescolare l'aceto, la Salsa di Soia Kikkoman senza glutine, lo zucchero e la scorza d'arancia. Quindi aggiungere l'aglio, lo zenzero, il peperoncino, l'acqua e le erbe. Mescolare bene e condire a piacere.

guarnire