



mangiaredadio

POLPETTINE DI GAMBERI, CHUTNEY DI PESCHE E MAIONESE AL CURRY

INGREDIENTI

200 g di gamberi già sgucciati
400 g di patate
100 g di pane bianco
100 g di ricotta
1 spicchio d'aglio
pan grattato
olio d'arachidi
1 pesca
1 cipolla bianca
60 g Zucchero di canna
50 ml Aceto bianco
1 cucchiaino zenzero grattugiato
1 cucchiaino Curcuma
1 pizzico Peperoncino
2 foglioline di menta
½ cucchiaino Sale
½ porzione di maionese
1 cucchiaio di curry



PREPARAZIONE

Preparate il chutney, affettando la cipolla con una mandolina e sbucciando e tagliando la pesca. Mettetele in una casseruola dai bordi alti, aggiungete il peperoncino, lo zenzero grattugiato, lo zucchero, l'aceto, la curcuma, il sale, la menta e portate a bollore. Abbassate la fiamma e cuocete finché il tutto risulti della consistenza di una marmellata, ma con la frutta non completamente sfatta. Travasate in un barattolo, aiutandovi con l'apposito imbuto da confetture.

Nel frattempo preparate le polpettine: lessate la patata, facendola bollire in acqua fredda salata, sino a quando non sarà morbida. Schiacciatela con uno schiacciapatate e lasciate raffreddare, per lavorarla più facilmente in seguito.

Tagliate il pane a cubotti e ammorbiditelo con la ricotta.

Pulite i gamberi – eliminando i carapaci e l'intestino. Sciacquate, asciugate e riducete a pezzetti a punta di coltello.

Compattare il tutto e aggiustate di sale e pepe.

Preparate le polpettine, realizzando delle sfere di circa 2 cm ciascuna. Per facilitarvi in questa operazione, procedete sempre con le mani bagnate di acqua fredda. Passate ciascuna polpettina nel pangrattato.

In una padella di ferro, portate l'olio a 175/180° e cuocete le polpette per circa 4 minuti.

A doratura completa, levateli dall'olio e lasciateli asciugare su dei fogli di carta assorbente.

Preparate la maionese e tenetene da parte metà. Aggiungete il curry e amalgamate con cura. Riponete in un sac-à-poche.