



POLPETTE DI PERSICO E CUS CUS

Ingredienti

Per le polpette

250 g di cus cus
500 di filetto di persico
1 piccola cipolla
1 mazzetto di prezzemolo
olio di semi di arachide

Per la salsa

4 cipolle
100 g nocciole
50 g di pinoli
Prezzemolo tritato

Procedimento

Prepariamo il cus cus: Il cus cus non necessita di una vera e propria cottura, è sufficiente metterlo in un contenitore, versare acqua bollente e lasciarlo riposare per 10 -30 minuti (a seconda della grana), per farlo reidrattare.

Tagliamo a dadini i filetti di persico e tritiamoli nel mixer per 2 minuti.

Aggiungiamo la cipolla tritata finemente, il succo di limone, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, il cus cus sgocciolato, sale e pepe.

Lavoriamo ancora nel mixer l'impasto finché sarà omogeneo.

Con le mani unte di olio formiamo delle polpette rotonde, con un incavo centrale per la salsa.

In una casseruola facciamo rosolare 4 cipolle affettate con 100 g di nocciole e 50 g di pinoli tritati, copriamo a filo con l'acqua, uniamo 4 cucchiaini di prezzemolo tritato e facciamo cuocere per altri 5 minuti.

Friggiamo le polpettine in olio bollente, scoliamole, facciamole asciugare su carta da cucina e serviamole con la salsa.