

Polpettine piccanti ai gamberetti



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

50g di pane bianco o integrale
3 cipollotti
2 piccoli peperoncini rossi
la scorza finemente grattugiata di 1 lime
un pizzico di zucchero
45ml/3 cucchiaini di coriandolo fresco tritato
225g di gamberetti pelati
1 tuorlo d'uovo
1-2 cucchiaini di farina bianca, per spolverizzare
3 cucchiaini di olio di semi di girasole
150g di spaghetti medi all'uovo
1 spicchio d'aglio, schiacciato
1 cucchiaino abbondante di zenzero fresco grattugiato (50g)
50g di mangetout, spuntati e tagliati a striscioline
2 cucchiaini di salsa di soia;
1 cucchiaino di olio di sesamo
1 cucchiaino di semi di sesamo tostati

Istruzioni per la preparazione

1. Fare il pangrattato usando il food processor, poi toglierlo dal recipiente. Dimezzare i due peperoncini nel senso della lunghezza ed eliminare i semi.

Versare i cipollotti e i peperoncini nel food processor e lavorarli.

2. Aggiungere la scorza di lime, lo zucchero, 2 cucchiaini di coriandolo e un generoso pizzico di sale ai cipollotti e ai peperoncini nel food processor e lavorarli in una pasta grossa. Aggiungere i gamberetti e rilavorare, sminuzzando il tutto ma conservando un po' di consistenza. Aggiungere il pangrattato, il tuorlo e azionare il food processor ad intermittenza per incorporarli.

3. Versare la miscela su un piano di lavoro infarinato e, infarinandosi le mani, formare 4 dischi, ognuno spesso circa 1cm. (Fino a questo stadio la ricetta può essere preparata con anticipo. Coprire e mettere in frigo per fino a 24 ore).

4. Scaldare 2 cucchiaini di olio di girasole in una padella abbastanza piccola e friggere le polpettine, cuocendole a fuoco medio per 3-4 minuti su entrambi i lati e girandole quando diventano dorate. Non appena girate le polpettine, versare gli spaghetti in una pentola di acqua salata. Mescolare per separarli e cuocerli per 4 minuti.

5. Nel frattempo, riscaldare l'altro cucchiaino di olio di girasole rimasto in un wok (o in un'altra padella per friggere) e saltare l'aglio e lo zenzero. Aggiungere i mangetout e cuocerli per altri 2 minuti. Togliere dalla fiamma e aggiungere la salsa di soia, l'olio di sesamo e il succo di lime.

6. Scolare gli spaghetti e aggiungerli nella padella. Distribuire in piatti, guarnire con le polpettine e con i semi di sesamo tostati e il coriandolo rimasto.