Polpette di pane e zucchine al curry



Tempo di preparazione: 85 min
Difficoltà: Facile

Polpette

- Cipollotto: 1
- Feta: 150 gr
- Olio di semi di arachidi: per friggere
- Pane raffermo grattugiato: 200 gr
- Pangrattato: q.b. (per la panatura)
- Pepe: q.b.
- Peperoncino rosso fresco: 1
- Sale: q.b.
- Scorza di limone grattugiata: 1 cucchiaino
- Uova: 3
- Zenzero fresco grattugiato: 2 cm
- Zucchine scure: 600 gr

Salsa

- Aglio: 1 spicchio
- Coriandolo fresco: q.b.
- Curcuma in polvere: 1 cucchiaio
- Curry: 2 cucchiaini
- Latte di cocco: 200 ml
- Lime: 1/2
- Olio d’oliva: 2 cucchiai
- Pepe: q.b.
- Peperoncino rosso fresco: 1
- Sale: q.b.
- Zenzero fresco grattugiato: 3 cm

Preparazione

Spuntate le zucchine e grattugiatele con una grattugia a fori larghi raccogliendole in una ciotola. Unite il pane grattugiato, le uova, la feta, il cipollotto finemente tritato, il peperoncino privato dei semi e tritato, lo zenzero grattugiato, la scorza di limone e aggiustate di sale e pepe. Impastate il tutto con le mani e fate riposare per 15 minuti.

Formate delle polpettine e disponetele su un vassoio foderato di carta forno. Passatele nel pangrattato fino a ricoprirle in maniera omogenea. Friggetele in una capiente padella con olio di semi di arachidi a 170° e scolatele con un mestolo forato quando saranno uniformemente dorate. Asciugatele su carta da cucina.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr

