

Fischrezepte

Alici In Polpetta - Sardellen Klösschen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Gemüse, Kartoffel, Salzwasser, Sizilien, Italien

1 kg	Sardellen; oder Sardinen	1 Bund Petersilie
3 mittelgr.	Gekochte Kartoffeln	1 Ei
3 Essl.	Caciocavallo; gerieben - - oder Parmesan	1 Essl. Brösel
25 g	Sultaninen	1 Knoblauchzehe; zerdrückt
25 g	Pinienkerne	Mehl
2	Zitronen	Salz
		Pfeffer

Die Fische säubern, waschen, abtropfen lassen und mit dem Messer kleinschneiden. Den Fisch in einer Schale mit dem Ei, geriebenen Käse, Brösel, Sultaninen und Pinienkernen vermengen.

Dann Knoblauch, fein geschnittene Petersilie, die zerdrückten Kartoffeln, Salz und Pfeffer dazugeben. Man formt Klösschen, dreht sie in Mehl um und frittiert sie in reichlich heißem Öl. Heiß mit Zitronen servieren.

Die Beilage hierzu ist im allgemeinen "la giardiniera", ein Gemisch von Karotten, Blumenkohl, Selleriestangen, usw., in heißem Wasser und Essig abgebrüht und in Öl oder Essig eingelegt.