Alessandro Borghese Kitchen Sound, polpette di polpo alla gallipolina

borghese-7-abf7fba1

POLPETTE DI POLPO ALLA GALLIPOLINA
(Costo €€ - Tempo 20’ - Difficoltà #)

Ingredienti:
400g di polpo
60g di pecorino stagionato grattugiato
50g di pan grattato
100g di pane raffermo
2 uova
1 cucchiaino di vino bianco
1 spicchio d’aglio
1 limone
Olio di semi q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Sciacqua molto bene i tentacoli del polpo e frullali grossolanamente insieme ad un rametto di prezzemolo, pane raffermo, sale, pepe, olio extravergine d’oliva e una lamella d’aglio.
Trasferisci il composto in una ciotola, incorpora il pecorino e un cucchiaino di vino bianco. Amalgama bene.
Aiutandoti con le mani, forma delle polpettine. Passale prima nell’uovo sbattuto e poi nel pangrattato.
Friggi in olio bollente fino a raggiungere la doratura.
Presenta le polpettine all’interno di un cono fatto di carta di giornale e accompagna con uno spicchio di limone.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno