

thermomix

VORWERK


Crocchette di merluzzo al limone  
Bimby ® TM 31  
3 persona/persona

## Ingredienti

Imported

- 2 filetti di merluzzo fresco
- 1/2 limone biologico scorza e succo
- 1 un ciuffetto di prezzemolo
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di pane grattugiato
- 2 cucchiaini di sesamo
- q.b. sale
- qualche olio extravergine d'oliva

## Preparazione

Lavate e asciugate bene il limone, prelevate la scorza (solo la parte gialla) con un pelapatate e mettetela nel  **"coperchio chiuso"** insieme al prezzemolo pulito e ben asciutto, tritate 10 secondi velocità 7.

Aggiungete il merluzzo tagliato a pezzi e il succo di limone, tritate 20 secondi velocità 5.

Unite l'uovo e un cucchiaino di pane grattugiato, salate e mescolate 15 secondi velocità 3.

Mettete in un piatto fondo 2 cucchiaini di pane grattugiato e di sesamo, mescolate con una forchetta.

Formate delle polpettine ovali con il composto di merluzzo e fatele rotolare nel piatto con il mix di pane e sesamo fino a che ne saranno ricoperte uniformemente, con l'aiuto di un pennello da cucina spennellate d'olio una teglia e adagiatevi le crocchette.

Cuocete in forno a 180° per 15-20 minuti.

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata

da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: Ospite Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>