

Polpette di Razza di ARL

A tutti sara' capitato di vedere sui banchi di pescheria o in mare delle razze...da mangiare la migliore e' la chiodata, ma anche le altre non sono male, non per nulla uno dei piatti tradizionali della cucina francese e' "la razza al burro nero"

In caso ci trovassimo per le mani una razza non troppo grande, diciamo 3 o 4 Kg, stacciamo le ali, rifiliamole sui bordi e lessiamole in court bouillon . Una volta cotte e freddate, spelliamole, separiamo la carne dalle spine (lunghe e molto flessibili, cartilaginee) e...

mettere in un miscelatore , food processor , 1/2 Kg di carne pulita, 1 uovo crudo, 50 g di Parmigiano,poca mollica di pane imbevuta nel latte, erba cipollina tritata , sale, pepe e ...mescolare il tutto. fare delle polpettine e impanarle , successivamente friggerle in olio e burro schiumanti, asciugare e servire spolverando di prezzemolo tritato.

Beviamoci su un Rosa del Garda o un Rose' de Provence...magari il Domain Ott