Korokkè ai gamberetti

Non ne avevo mai sentito parlare, né assaggiato i korokkè fino a quando un anno fa ho letto la ricetta nel "Libro del cavolo", in cui sono proposti quelli originali con all'interno carne macinata, e poi successivamente in "Mess in the Kitchen" che rivisita la ricetta, essendo vegetariana, mettendoci le fave al posto della carne.
A me pur intrigando la versione con la carne macinata, che non mancherò di provare, mi è venuto forte il desiderio di provare a farli con i gamberetti :-)
Non so se in Giappone esista una tale versione, ma vi assicuro che il leggero aroma rilasciato dal cipollotto vi farà ritrovare tutto il gusto orientale!
Mi sarebbe piaciuto accompagnarli con la salsina di Mika di Mess in the kitchen, ma per mancanza di tempo le ho servite con un pò di salsa di soia e comunque anche al naturale sono buone.

Ieri, ho messo sotto aceto le "pupaccelle", ve le ricordate?? In versione "innamorata delle costatelle di maiale"?? Per Natale ormai non saranno pronte per ornare l'insalata di rinforzo, ma tanto se la facciamo a Gennaio va bene lo stesso, che in quei giorni si mangerà pure troppo ;-)

Questo per dirvi che nei prossimi giorni vi darò la ricetta!

KOROKKE' AI GAMBERETTI

Per 12 korokkè.

600 g di patate lesse
100 g di gamberetti sgusciati
1 cipollotto fresco
1 noce di burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Per la panatura e frittura

farina
1 uovo
panko
olio di semi di arachidi per friggere

Lavare e lessare le patate o cuocerle a vapore, sbucciarle e passarle allo schiacciapatate. Sgusciare i gamberetti, togliere il filo nero, sciacquare sotto acqua corrente e sminuzzarli con il coltello o nel tritatutto. Saltare in padella il cipollotto tritato finemente con l'olio e i gamberetti per un paio di minuti, aggiungere le patate schiacciate, una noce di burro, il sale e pepe. Formare i korokkè, passarli nel piatto con la farina, poi nell'uovo sbattuto ed infine nel panko. Friggere in abbondante olio fino a doratura e servire immediatamente.

Shrimps korokkè

For 12 korokkè.

600 g boiled potatoes
100 g of shrimps
1 spring onion
1 knob of butter
extra virgin olive oil
salt and pepper

For breading and frying

flour
1 egg
panko
Peanut oil for frying

Wash and boil or steam the potatoes, peel and mash. Shell the shrimp, remove the black wire, rinse under running water and chop finely with a knife or food processor. Stir-fry the chopped spring onion with oil and shrimp for a couple of minutes, add the mashed potatoes, a knob of butter, salt and pepper. Form the korokkè, dip into the plate with the flour, then in beaten egg and finally in the panko. Fry in hot oil until golden brown and serve immediately.