

Korokkè ai gamberetti



🍴 Per 12 korokkè

Ingredienti

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

Procedimento

Lavare e lessare le patate o cuocerle a vapore, sbuciarle 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.