

Ristorante  
LA BAIA AZZURRA  
Via Angolo porto  
04029 SPERLONGA  
TE. 3391134442

RICETTA N.2

**POLPETTE DI PESCE AZZURRO CON SALSA DI CAPPERI, OLIVE E POMODORINI**

INGREDIENTI:

- 500 gr. di pesce azzurro
- Pane raffermo
- 1 uovo
- olio extravergine d'oliva
- Sale
- 30 gr. prezzemolo
- capperi
- pomodorini
- aglio
- pecorino grattugiato
- pepe
- olive

**PREPARAZIONE:**

Mettere in bagno nell'acqua il pane raffermo.

Pulire e diliscare il pesce azzurro e unirlo al pane bagnato e strizzato. Aggiungere il formaggio, il sale, l'uovo e il prezzemolo, fino ad ottenere un impasto morbido e compatto. Formare delle polpettine e friggerle. Soffriggere a parte l'aglio con olive e capperi e aggiungere i pomodorini. Versare nel sugo le polpette e cucinare per alcuni minuti.