



Wino Toskanii

Polpettine di tonno e ricotta – Klopsiki z tuńczyka i ricotty

Składniki na około 20 szt.:

- 240g tuńczyka (3 puszki)
- 200g sera Ricotta
- 70g sera Parmigiano Reggiano
- 2 filety anchois
- 150-200g bułki tartej (90g do masy, reszta do obtaczania)
- 2 jajka
- świeża bazylia
- sól i pieprz
- 1l oleju do smażenia

Przygotowanie:

Przygotuj dużą miskę, w której będzie Ci wygodnie wyrabiać masę na klopsiki. Umieść w niej odsączonego i rozkruszonego w palcach tuńczyka, ricottę, tarty Parmigiano i pokrojone filety anchois. Dodaj garść drobno posiekanej bazylii i 90g bułki tartej. W osobnej miseczce roztrzep widelcem dwa jajka, dodaj je do pozostałych składników. Całość dopraw szczyptą soli i świeżo mielonego pieprzu. Połącz masę za pomocą widelca, aż stanie się jednolita i zwarta.

Porada: Jeśli masa wyszła za sucha możesz dodać do niej odrobinę mleka, jeśli zaś wydaje Ci się za mało zwarta – dodaj trochę bułki tartej.

Przygotuj miejsce, w które będziesz odkładać uformowane klopsiki. Doskonała będzie duża deska kuchenna lub blat pokryty folią spożywczą. Zwilż dłonie letnią wodą i formuj z masy małe kulki. Pamiętaj, że jest to przekąska, więc klopsiki powinny być na tyle małe, aby bez problemu jeść je palcami. Z podanych składników powinno wyjść około 20 kulek. Przygotuj wysoki garnek i wlej do niego około 1l dobrej jakości oleju do smażenia. Podgrzewaj, aż osiągnie temperaturę 180 stopni.

Porada: Jeśli nie posiadasz termometru kuchennego, a chcesz sprawdzić czy olej jest wystarczająco rozgrzany wystarczy, że wrzucisz do niego bardzo mały kawałek masy. Jeśli wypłynie na wierzch i będzie się smażyć, to znaczy, że olej jest gotowy. Jeśli zaś opadnie na dno, a wokół nie będzie charakterystycznych przy smażeniu bąbelków – poczekaj cierpliwie, aż olej osiągnie odpowiednią temperaturę. Pamiętaj, aby po sprawdzeniu koniecznie wyjąć wrzucony do oleju kawałek masy. Pozostawiony w tłuszczu z pewnością się przypali i nada gorzki smak wszystkim klopsikom.

W czasie, w którym olej nabiera odpowiedniej temperatury przygotuj głęboki talerz i wsyp do niego pozostałą bułkę tartą. Obtocz w niej dokładnie każdy klopsik z tuńczyka. Klopsiki smaż po kilka sztuk naraz. Ich usmażenie zajmie Ci dosłownie kilka minut. Wyciągnij je z oleju, gdy panierka stanie się złoto-brązowa. Aby uniknąć nadmiaru tłuszczu możesz odkładać klopsiki na ręcznik papierowy. Gotowe!