

Polpette di pesce Thai, Steamed Thai-style fish cakes

18 polpette 4/6 peraone

Ingredienti

olio,

2 - 4 foglie di kaffir lime fresco , gambi rimossi

100 g di fagiolini freschi,

2 cipolline (circa 40 g), tagliate a pezzi

600 g di filetti di pesce bianco (es. merluzzo,), tagliati a pezzi (3-4 cm)

30 - 50 g di pasta al curry rosso thailandese, a piacere

60 g di crema di cocco

1 albume

½ - 1 cucchiaino di sale, a piacere

1000 g di acqua

1 peperoncino rosso lungo, a fette sottili, per guarnire

Lime

Preparazione

Ingrassare leggermente il piatto e il vassoio Varoma e metterlo da parte.

Collocare le foglie di kaffir lime nel boccale e tritare **10 sec/velocità 10**. Raschiare i lati della ciotola di miscelazione con la spatola.

Aggiungere i fagiolini e i cipollotti e tritare **6-8 sec/velocità 5**.

Aggiungere i filetti di pesce, la pasta al curry rosso thailandese, la crema di cocco, l'albume d'uovo e il sale e tritare **Turbo/1 sec/3 volte**, o fino a quando il mix non è ben combinato ma non pure.

Arrotolare il composto in 18 palline di uguale dimensione (circa 1 cucchiaino colmo ciascuno) e appiattire delicatamente ogni pallina per formare delle torte di pesce. Mettere diverse torte di pesce nel piatto e vassoio Varoma preparato, facendo attenzione a non lasciare che le torte di pesce si tocchino.

Mettete l'acqua nella ciotola di miscelazione e mettete Varoma in posizione.

Cuocere **16 min/Varoma/velocità 2**.

Trasferire in un piatto e tenere al caldo.

Mettere le polpette di pesce rimanenti nel piatto e vassoio Varoma, mettere Varoma in posizione e cuocere a vapore **10 min/Varoma/velocità 2**.

Servire le polpette di pesce calde, guarnite con peperoncino.

Note

Servire torte di pesce con salsa dolce al peperoncino e lime

Cospargere le torte di pesce con foglie di coriandolo fresco, erba cipollina tritata o la parte verde dei cipollotti, tagliati a fette sottili.

Queste polpette di pesce possono anche essere fritte in padella a fuoco medio-alto.

Il riso può essere cotto a vapore nel cestino a fuoco lento contemporaneamente alle torte di pesce. Aggiungere 3 foglie di lime kefir in più all'acqua bollente per un sapore extra. Oppure cuocete a vapore le verdure asiatiche a scelta insieme alle torte di pesce nel Varoma.

Le foglie di kaffir lime fresco possono essere sostituite con foglie di kefir congelate.

Possano essere utilizzate anche foglie di kefir lime essiccate, anche se meno aromatiche.

Oppure si vedano le varianti per aromi alternativi.

Sostituire le foglie di kefir con scorza di lime grattugiata (1-2 cucchiaini), foglie di coriandolo fresco (5-6 rametti, solo foglie) o zenzero fresco a fette (circa 1-2 cm).