

Polpette di guacamole



Ingredienti:

3 avocado

1 lime

1 pomodoro

2 spicchi di aglio

2 uova

3 cucchiaini pangrattato

2 cucchiaini farina

2 cipolle medie

sale, peperoncino, coriandolo

Schiacciate con la forchetta la polpa dei avocado e mettete

nella ciotola con il pomodoro tagliato a cubetti piccoli e senza semi, il succo di 1 lime, l'aglio tritato finemente, sale, peperoncino in polvere e coriandolo.



Amalgamate bene il tutto. Tagliate le cipolle a fette circolari, spesse circa 1/2 centimetro, e separate gli anelli. Sul tagliare mettete carta da forno, gli anelli delle cipolle e riempite con il guacamole.



Mettete nel congelatore per 1 ora.

Sbattete le uova con un po di sale e preparate anche altre due ciotoline con farina e pangrattato.



Passate poi ogni polpetta prima nella farina, poi nella uova sbattute e poi nel pangrattato.



Mettete olio a bagno nella pentola, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello medio a fiamma alta 5 minuti. Friggete poche polpette alla volta, sempre a fiamma alta per 2-3 minuti.



Togliete sulla carta assorbente.



Servite con panna acida.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.