

Crocchette di salmone al coriandolo

Le **crocchette di salmone al coriandolo** si preparano mescolando il salmone con gli albumi, friggendo in olio il composto ottenuto e servendo infine le polpettine con la salsa al chili. Ecco i passaggi per le crocchette di salmone al coriandolo.



INGREDIENTI

- 500 g **Filetto di salmone**
 - 3 cucchiaini **Coriandolo fresco tritato**
 - 2 **Uova, albumi**
 - 1,2 dl **Salsa chili dolce**
 - q.b. **Olio per friggere**
 - q.b. **Sale**
-

PREPARAZIONE



Riducete il salmone a dadini e trasferitelo in una terrina di media grandezza. Unite gli albumi e il coriandolo e amalgamate il tutto.



Scaldate l'olio in una padella capiente a fuoco medio alto. Versate 2 cucchiaini di composto nell'olio e frigate le crocchette per circa 1 minuto per lato, fino a leggera doratura.



Ripetete il procedimento con il salmone restante.



Trasferite le crocchette di salmone su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.



Servitele calde accompagnando con salsa chili.