CHA CA QUI NHON

Ingredienti
500 gr di filetti di sgombro senza pelle tagliati a cubetti, 1 cucchiaio di salsa di pesce, ½ cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di pepe macinato, ¼ di cucchiaino di olio di sesamo, 1 spicchio d'aglio, tagliato sottile, 5 cipollotti (solo la parte bianca), finemente affettata, olio vegetale per friggere.

Procedimento:
Mettere la salsa di pesce in una piccola ciotola.
Ridurre in pasta il pesce pestandolo in un mortaio, immergendo di tanto in tanto il pestello nella salsa di pesce per evitare che si attacchi. Aggiungere sale, pepe, olio di sesamo, aglio e cipolla.
Continuare a lavorare fino a quando la salsa di pesce sia stata incorporata totalmente ed il resto degli ingredienti abbiano formato un impasto abbastanza elastico. Trasferire la pasta di pesce in una ciotola, poi usare le mani oliate per formare delle polpette oppure schiacciarle come delle frittatine.
Friggere in abbondante olio 4 minuti circa per lato e comunque fino a doratura.

Servire con la salsa nuoc cham.

SALSA NUOC CHAM

Ingredienti:
2 cucchiai di salsa di pesce, 2 cucchiai di zucchero, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di succo di lime, 10 cucchiai d'acqua, 2 peperoncini, striscioline di carota per guarnire.

Procedimento:
Pelare e tagliare a fettine sottili lo spicchio d'aglio. Unire del peperoncino tritato. In una ciotola mettere lo zucchero, la salsa di pesce, l'acqua e mescolare. Aggiungere l'aglio e il peperoncino tritati e il succo di lime con un po' di polpa . Aggiungere delle striscioline di carota tagliate sottilissime per guarnire.

Questo è un piatto indicato anche per i bambini poiché è senza peperoncino. Si possono fare a forma di piccole polpette e servire immerse in zuppa con spaghetti cinesi … oppure fritte o cotte al forno su una griglia e accompagnate da verdure fresche.