

SECONDI PIATTI

Acras di baccalà

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE:

PIÙ UN'ORETTA O PIÙ DI RIPOSO COPERTA E A TEMPERATURA AMBIENTE



Ricetta che viene dalla cucina tipica antillana ma oramai entrata a far parte anche della cucina francese. Infatti questa ricetta è stata data da una signora originaria delle Antille francesi (Guadalupe) alla mia vicina di casa francese .. e lei l'ha data a me! Io la do' a voi! Che giro!!!

INGREDIENTI

BACCALÀ perfettamente dissalato e spinato - 250 gr
FARINA 150
UOVA medie - 3
LATTE 100 ml
CIPOLLE piccola (80 g) - 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 cucchiaio da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
LIEVITO IN POLVERE 1/2 bustina per preparazioni salate -
SALE
OLIO DI ARACHIDI per friggere -

PREPARAZIONE



2 Per prima cosa preparate il baccalà, che dovrà essere stato precedentemente ammollato, perfettamente dissalato e spinato.

Per questa preparazione non occorrono parti del baccalà molto pregiate, potete utilizzare le parti più sottili come code o pance.

Sgocciate il baccalà e tamponatelo ripetutamente con carta assorbente, per eliminare tutta l'acqua possibile .

Poi con i polpastrelli sfrangiatelo il più possibile in minuscoli filamenti , senza che restino dei pezzi troppo grossi.



3 Per prima cosa mettete nel vostro robot da cucina , la cipolla, l'aglio ed il prezemolo per ridurre il tutto in un trito piuttosto fine.

Iniziate a preparare l'impasto battendo bene le uova , unite il latte e poi l'olio.
Aggiungete la farina setacciata e poi il trito aromatico preparato in precedenza.

Mescolate bene , unite la poltiglia di baccalà , il peperoncino (secondo il vostro gusto personale) che più essere in polvere o fresco.
Aggiustate di sale.

Mescolate bene e lasciate riposare la preparazione per un'ora o più, coperta e a temperatura ambiente.

Dopo il riposo aggiungete il lievito setacciato (non dimenticatelo!) .

Scaldate in una padella abbondante olio e versatevi un mezzo cucchiaino di impasto alla volta.

L'olio dovrà essere caldo ma non eccessivamente per evitare che le acras coloriscano troppo in fretta esternamente e risultino poco cotte all'interno.

Consiglio di scaldare bene l'olio e poi abbassare un po' la fiamma una volta che avrete versato le cucchiainate d'impasto.

Fate colorire bene e poi scolatele su carta da cucina....tutto qui!

Servitele tiepide, con l'aperitivo o come antipasto , vi assicuro che sono aromatiche e

molto gustose!

Se non vi riuscisse di prepararle all'ultimo minuto potete farle in anticipo e poi passarle un attimo nel microonde prima di servirle.

A me piacciono....



