

SECONDI PIATTI

Baccalà dorato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

STOCCAFISSO già ammollato - 600 gr

UOVA 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

FARINA 3 cucchiari da tavola

OLIO DI ARACHIDI 1 l

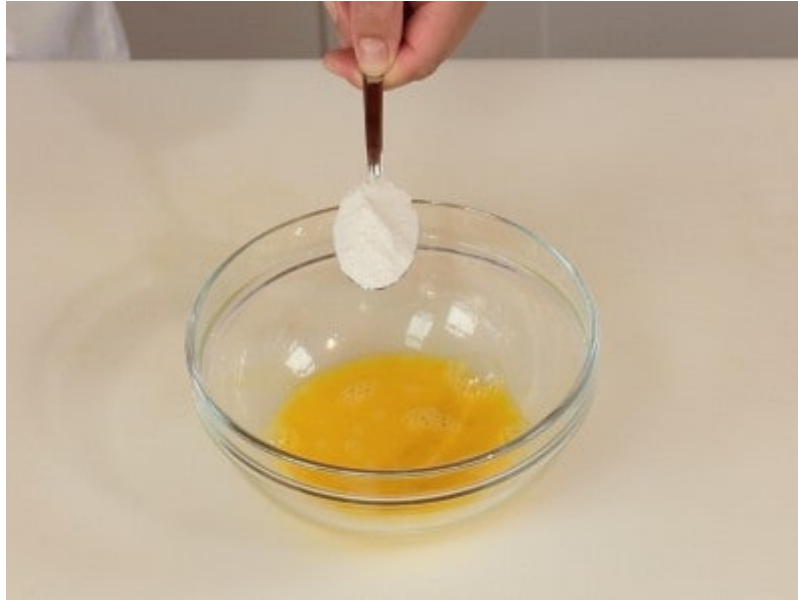
SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Diliscate e lavate lo stoccafisso e, dopo averlo tagliato a pezzi, asciugatelo con un canovaccio.

In una terrina, sbattete un uovo ed incorporate tre cucchiataie di farina, un cucchiaino di prezzemolo tritato, sale, pepe e vino bianco quanto basta ad ottenere una pastella abbastanza densa.





- 2 Immergete nella pastella i pezzi di baccalà e frigeteli in padella con abbondante olio per frittura molto caldo.





3 Quando i pezzi di baccalà saranno ben dorati, scolateli dalla padella con l'olio, fateli asciugare su alcuni fogli di carta assorbente e serviteli ancora ben caldi con della verdura fresca.

Provate anche i [crostini con baccalà mantecato](#), deliziosi!