

SECONDI PIATTI

Baccalà fritto alla napoletana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di baccalà
farina
olio extravergine di oliva per frittura
limoni a spicchi
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavare bene il baccalà e tagliarlo a pezzi.



2 Infarinarlo abbondantemente.



3 Friggerlo in abbondante olio bollente, fino alla doratura sui due lati.



4 Servire con spicchi di limone e a piacere una spolverata di pepe.

