

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di baccalà

LUOGO: **Europa / Grecia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2-3 ORE DI RIPOSO



La ricetta che qui vi proponiamo è davvero sfiziosa, perfetta anche per chi non ama molto il pesce, le crocchette di baccalà sono infatti troppo saporite e sfiziose e con la loro crosticina croccante diventano irresistibili. Un ottimo modo per far mangiare pesce anche ai bambini che in genere non lo gradiscono e se volete, potete farli anche in versione light al forno. Provate questa sfiziosa ricetta e vedrete che successo!

Se cercate invece altre ricette per rendere il pesce più appetibile, vi consigliamo di provare i filetti di

[orata panati al forno](#)

!

Se invece amate particolarmente il baccalà vi consigliamo un classico della nostra tradizione, il [baccalà in umido con patate](#).

INGREDIENTI

BACCALÀ filetti - 500 gr

PATATE 500 gr

LATTE INTERO 100 ml

PARMIGIANO REGGIANO 200 gr

BURRO 1 cucchiaio da tavola

UOVA 3

FARINA 1 cucchiaio da tavola

PANGRATTATO 50 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

1 Lasciate i filetti di baccalà in acqua fredda per 24 ore.

Una volta ammollati, spezzettateli con una forchetta.



2 Riunite in una casseruola il baccalà sminuzzato e le patate lessate e passate allo schiacciapatate ancora calde.



3 Mantecate con il burro, il latte ed insaporite con il pepe.



- 4 Ponete la casseruola sul fuoco basso mescolando fino a quando il composto risulti piuttosto asciutto.

Rimuovete la casseruola dal fuoco ed incorporate un uovo, un tuorlo ed il formaggio grattugiato.



- 5 Riponete il composto in frigorifero per 2-3 ore.

Riprendete l'impasto dal frigorifero e modellate con questo le crocchette che dovrete infarinare.



6 Sbattete un uovo e un albume con un cucchiaino d'olio e dopo aver bagnato in questo composto le crocchette, passatele nel pane tostato tritato.



7 Friggete le crocchette in abbondante olio bollente.



8 Servitele calde con skordalià, ornate con fette di limone e foglioline di prezzemolo.

NOTE

Se volete, aggiungete nel composto anche noce moscata e prezzemolo tritato.