

SECONDI PIATTI

Fish & chips

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + TEMPO DI RAFFREDDAMENTO DEL BACCALÀ



INGREDIENTI

BACCALÀ ammollato - 600 gr

PATATE medie - 6

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

PER LA PASTELLA

FARINA 200 gr

UOVA 1

BIRRA 160 ml

LIEVITO IN POLVERE istantaneo - 1

cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Assicuratevi che il baccalà sia stato preventivamente ammollato per più giorni.

Portate una pentola colma d'acqua in ebollizione, quindi tuffatevi il baccalà e lasciatelo cuocere per circa 20 minuti.



2 Una volta cotto, prelevate il baccalà dall'acqua, asciugatelo leggermente e tritatelo al coltello rimuovendo eventuali lisce residue.



3 Compattate il baccalà tritato formando una mattonella rettangolare aiutandovi con un coppapasta che metterete in congelatore. In questo modo sarà più semplice realizzare successivamente dei bocconcini regolari.



- 4 Quando il baccalà sarà pressoché ghiacciato e solidificato, realizzate la pastella: riunite in una ciotola la farina, l'uovo, il lievito istantaneo e la birra del Birrificio Angelo Poretti 3 Luppoli Splugen, mescolate bene per ottenere una pastella densa ed omogenea.





5 Riprendete il baccalà dal congelatore e realizzate dei bocconcini il più possibile regolari.



6 Passate i bocconcini di baccalà nella pastella e friggeteli in abbondante olio per frittura bollente.



7 Affettate le patate in sfogliette molto sottili e tuffatele in acqua ghiacciata.



8 Quando avrete affettato tutte le patate, prelevatele dall'acqua, tamponatele bene e tuffatele nell'olio bollente per friggerle fino a doratura.



9 Servite il fish & chips su di un vassoio accompagnandolo con un bel bicchiere di birra del Birrificio Angelo Poretti 3 Luppoli Splugen.