

SECONDI PIATTI

## Frisciqueu de baccalà (frittelle di baccalà)

---

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

Filetti baccalà

olio extravergine di oliva per friggere

Per la pastella

farina 00 di egual peso del baccalà

1 bicchiere vino bianco secco

acqua minerale gassata

### PREPARAZIONE



2 Fate ammorbidire in acqua corrente il baccalà per 48 ore.

Preparate la pastella in una ciotola, iniziando a mescolare la farina con il vino bianco.



3 Aggiungete l'acqua frizzante.



4 Otterrete un composto denso, lasciatelo riposare.



5 Nel frattempo private i filetti di baccalà della pelle, utilizzando un coltello molto affilato.



6 Fateli a tocchetti.



7 Immergeteli nella pastella.



8 Scaldate in una padella abbondante olio extra vergine d'oliva.



9 Quando l'olio sarà alla temperatura giusta, senza farlo fumare, immergete i pezzi di baccalà con la pastella.



**10** Friggeteli fino a farli dorare e rigirateli, quindi deponeteli su un piatto con alcuni fogli di carta da cucina.



**11** Servite ben caldi.

