

SECONDI PIATTI

Frittelle di baccalà

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

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



INGREDIENTI

500 g di farina di (00)
1 pezzo di lievito di birra
500 g baccalà
sale
olio di semi per frittura.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare l'impasto unendo farina lievito e acqua.
Scaldare il baccalà in acqua bollente per circa un quarto d'ora. Unire all'impasto di farina il baccalà scaldato. Lasciare il tutto a lievitare in ambiente non umido.
A lievitazione ultimata , portare l'olio ad ebollizione e friggere parti del composto prelevate con un cucchiaino bagnato.