

SECONDI PIATTI

Frittelle di baccalà'

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

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



INGREDIENTI

1/2 kg di baccalà
1/2 kg di di farina bianca
2 rossi d'uovo
sale
lievito e olio d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pastella di farina con lievito, sale quanto basti e uova.

Lavoratela bene e poi lasciatela lievitare. Intanto battete il baccalà con un mazzuolo così da renderlo più molle; metterlo poi ancora a bagno e tenervelo sino a che non sia ben rinvenuto. Dopo averlo tagliato a pezzi (bocconcini) unirlo alla pastella.

Si farà amalgamare bene il tutto e quindi si metteranno a friggere cucchiariate di pasta nell'olio bollente.

Quando le frittelle avranno prese bene il colore dorato si tireranno su con un mestolo bucato e si faranno ben sgocciolare. Servirle calde avendo cura, però, di passare prima in carta assorbente perchè venga eliminato tutto l'unto superfluo.