

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle di baccalà

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BACCALÀ 250 gr
PATATE 250 gr
UOVA 1
PANGRATTATO
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

Se amate gli sfizi di pesce, dovete assolutamente provare le **frittelle di baccalà**, piccoli bocconcini ricchi di gusto e sapore. Non sono difficili da fare ma di certo vi occorrerà qualche piccolo accorgimento per farle buone! Provate questa ricetta dal risultato eccezionale, otterrete grazie ai nostri consigli un fritto asciutto e pulito! E se amate questo pesce perché non provate anche quello [gratinato](#), buonissimo!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le frittelle di baccalà per prima cosa lessate le patate con tutta la buccia.



- 2 Lessate il baccalà in acqua fredda per 5 minuti, spellatelo e spinatelo.



- 3 Sbucciate le patate lessate e passatele allo schiaccia patate.

Sminuzzate il baccalà e miscelatelo alle patate in una terrina, unite l'uovo, il prezzemolo ed il sale; amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.



4 Formate delle frittelle larghe 4 cm e spesse 1/2 cm e passatele nel pangrattato.



5 Frigete le polpette panate in abbondante olio bollente.



6 Servitele calde.

CONSIGLIO

Potrei farle anche al forno?

Sì ma ovviamente non sono così buone!

Posso usare anche alto presce?

Potresti usare dei filetti di orata o pesce sciabola, verranno ottime!

Ho comprato più baccalà del previsto, come potrei utilizzarlo?

Un abbinamento molto saporito è con le cipolle, provalo!