

SECONDI PIATTI

## Frittelle di baccalà

---

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PREPARAZIONE

**1** Mettere a bagno il baccalà la mattina del giorno precedente. La mattina successiva scolarlo, spinarlo, spellarlo e farne dei filetti.

Preparare una pastella o con un uovo oppure senza uovo ma con un pizzico di lievito in polvere per pizze, un bicchiere d'acqua, un pizzico di sale e farina quanto basta. Passare i filetti nella pastella e poi friggerli in abbondante olio. Servire ben caldi.