

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.