

SECONDI PIATTI

# Zeppole di baccalà

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

BACCALÀ 800 gr  
FARINA 200 gr  
OLIVE VERDI 200 gr  
UOVA 2  
PEPE NERO  
OLIO DI ARACHIDI 1 l

## PREPARAZIONE

**1** Preparete una pastella con la farina e l'acqua aggiunta a poco a poco, quindi unite le uova, il pepe e poco sale.

Pulite il baccalà, tagliatelo a pezzetti, eliminando pelle e spina e immergete i pezzi nella terina con la pastella. Friggeteli in abbondante olio bollente.

Dopo qualche minuto abbassate il fuoco e completate la cottura a fuoco moderato.

Servite ben caldo con delle olive verdi.