

ANTIPASTI E SNACK

Baccalà fritto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **baccalà fritto** è un **piatto tradizionale molto semplice**, tipico della **cucina mediterranea**. La ricetta prevede che **pezzi di baccalà dissalato** vengano passati in una **pastella leggera e croccante**, infine **fritti in olio bollente**. Il **baccalà fritto** si può servire caldo o tiepido, accompagnato da una [salsa di pomodoro](#) o da una [maionese](#) aromatizzata.

Il baccalà fritto è un **piatto ideale per le occasioni festive**, come il **Natale** o la **Vigilia**, perfetto anche per un buffet se tagliato a pezzi ancora più piccoli.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani una deliziosa frittura di baccalà.

Se ami le **ricette con il baccalà** ecco per te alcune proposte che ti faranno venire l'acquolina in bocca:

[Baccalà mantecato con olive](#)

[Crostini di baccalà alla vicentina](#)

[Baccalà in bianco con salsa verde](#)

[Strudel con carciofi e baccalà](#)

[Baccalà in umido](#)

INGREDIENTI

BACCALÀ DISSALATO 500 gr

INGREDIENTI PER LA PASTELLA

FARINA 00 300 gr

ACQUA GASSATA fredda - 370 gr

INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

SALE FINO

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come cucinare in modo semplice e veloce un buon baccalà fritto. Sciacqua il baccalà sotto acqua corrente fresca, poggialo su un tagliere di legno e incidi con un coltello affilato appena sotto la pelle, quando hai liberato un angolo di pelle dalla carne del baccalà, inizia a tirare facendo forza con l'altra mano sulla polpa del baccalà, in questo modo la pelle dovrebbe venir via in modo semplice, se così non fosse aiutati di nuovo con il coltello. Quando avrai privato il baccalà della pelle, tamponalo con dei fogli di carta assorbente per eliminare eventuali umidità. Elimina anche eventuali spine, infine taglia il baccalà in pezzi regolari di circa 5x2 cm.





2 Prepara la pastella in una ciotola capiente, mescola la farina con l'acqua gassata fredda di frigo fino a ottenere una pastella liscia e fluida, senza grumi. Se necessario, aggiusta la densità aggiungendo altra farina o acqua. Quando hai finito, copri la ciotola della pastella con un canovaccio pulito e fai riposare 5 o 10 minuti.

Nel frattempo scalda abbondante olio di semi in una padella larga e profonda, o in una friggitrice elettrica. L'olio deve raggiungere una temperatura di circa 180°C, che potrai controllare con un termometro da cucina o con un pezzetto di pane: se frigge e si dora in pochi secondi, l'olio è pronto.





- 3** Passa i pezzi di baccalà nella pastella, facendo scolare l'eccesso, poi friggili nell'olio bollente, pochi alla volta, per circa 5 minuti, o fino a quando saranno dorati e croccanti. Girali delicatamente con una pinza o una schiumarola durante la cottura, per farli friggere uniformemente. Scola i pezzi di baccalà fritto su un vassoio foderato con carta assorbente per fritti, per eliminare l'olio in eccesso. Cospargili di sale fino a piacere e servili caldi o tiepidi, accompagnati da una salsa a tua scelta.



CONSIGLIO

Se il baccalà non è già dissalato, mettilo in ammollo in acqua fredda per almeno 24 ore, cambiando l'acqua ogni 6 ore.

CONSERVAZIONE

Se avanza del baccalà fritto, puoi conservarlo in frigorifero per 2 giorni al massimo, in un contenitore ermetico. Prima di consumarlo, puoi riscaldarlo in forno per qualche minuto, per renderlo più croccante.

Sconsigliamo la congelazione, perché il baccalà perderebbe di sapore e consistenza.