

SECONDI PIATTI

Baccalà fritto alla napoletana

di: *Aitina*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 kg di baccalà
farina
olio extravergine di oliva per frittura
limoni a spicchi
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavare bene il baccalà e tagliarlo a pezzi.



2 Infarinarlo abbondantemente.



3 Friggerlo in abbondante olio bollente, fino alla doratura sui due lati.



4 Servire con spicchi di limone e a piacere una spolverata di pepe.

