

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di baccalà

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Grecia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2-3 ORE DI RIPOSO



La ricetta che qui vi proponiamo è davvero sfiziosa, perfetta anche per chi non ama molto il pesce, le crocchette di baccalà sono infatti troppo saporite e sfiziose e con la loro crosticina croccante diventano irresistibili. Un ottimo modo per far mangiare pesce anche ai bambini che in genere non lo gradiscono e se volete, potete farli anche in versione light al forno! Provate questa ricetta sfiziosa e vedrete che successo! Se cercate invece altre ricette per rendere il pesce più appetibile, vi consigliamo di provare i filetti di [orata panati al forno!](#)

INGREDIENTI

BACCALÀ filetti - 500 gr
PATATE 500 gr
LATTE INTERO 100 ml
PARMIGIANO REGGIANO 200 gr
BURRO 1 cucchiaio da tavola
UOVA 3
FARINA 1 cucchiaio da tavola
PANGRATTATO 50 gr
SALE
PEPE NERO
OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

1 Lasciate i filetti di baccalà in acqua fredda per 24 ore.

Una volta ammollati, spezzettateli con una forchetta.



2 Riunite in una casseruola il baccalà sminuzzato e le patate lessate e passate allo schiacciapatate ancora calde.



3 Mantecate con il burro, il latte ed insaporite con il pepe.



4 Ponete la casseruola sul fuoco basso mescolando fino a quando il composto risulti

piuttosto asciutto.

Rimuovete la casseruola dal fuoco ed incorporate un uovo, un tuorlo ed il formaggio grattugiato.



5 Riponete il composto in frigorifero per 2-3 ore.

Riprendete l'impasto dal frigorifero e modellate con questo le crocchette che dovrete infarinare.



6 Sbattete un uovo e un albume con un cucchiaino d'olio e dopo aver bagnato in questo composto le crocchette, passatele nel pane tostato tritato.



7 Friggete le crocchette in abbondante olio bollente.



8 Servitele calde con skordalià, ornate con fette di limone e foglioline di prezzemolo.

NOTE