

SECONDI PIATTI

Zeppole di baccalà

di: *Cookaround*

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 Preparate 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.