

RICETTA DEL GIORNO

Frittelle di baccalà

INGREDIENTI: *400 g. di baccalà, un uovo o lievito in polvere per pizze, 200 g. di farina, olio per friggere, sale.*

PREPARAZIONE: Mettere a bagno il baccalà la mattina del giorno precedente o acquistarlo direttamente già ammollato. La mattina successiva scolarlo, spinarlo, spellarlo e farne dei filetti. Preparare una pastella con un uovo oppure senza uovo ma con un pizzico di lievito in polvere per pizze, un bicchiere d'acqua, un pizzico di sale e farina quanto basta. Passare i filetti nella pastella e poi nell'olio bollente. Servirli caldi.