

# RICETTA DEL GIORNO

## *Polpettine di baccalà*

**INGREDIENTI:** 700 di baccalà, olio d'oliva, uno spicchio d'aglio, vino bianco secco, mollica di pane, pepe bianco, prezzemolo, noce moscata, un uovo, pangrattato, farina.

**PREPARAZIONE:** Preparare un soffritto con olio d'oliva, cipolla, uno spicchio d'aglio schiacciato. Far rosolare nel soffritto il baccalà già bagnato e tagliato a pezzi, privo di lisce e pelle. Quindi versare poco vino bianco secco e fare evaporare, poi coprire con acqua e portare a cottura. Appena freddato passare il baccalà nel tritacarne o nel frullatore. Ammollare nel sugo del baccalà, con aggiunta di latte, la mollica di pane. Profumare con pepe bianco, un trito finissimo di prezzemolo e poca noce moscata. Amalgamare il tutto e formare delle polpettine (grandi quanto un'oliva ascolana), infarinare, poi passarle nell'uovo battuto e nel pangrattato. Friggerle in olio e servirle calde.