

RICETTA DEL GIORNO

Zeppoline di baccalà

INGREDIENTI: 350 g di baccalà, 200 g di farina, ½ dado di lievito, un ciuffo di prezzemolo tritato, olio per friggere, sale.

PREPARAZIONE: In una capiente insalatiera porre la farina, il lievito sciolto in un poco d'acqua tiepida, un pizzico di sale e acqua quanto basta per ottenere una morbida pastella che andrà lavorata per qualche minuto con la frusta elettrica. Far riposare l'impasto coperto da un canovaccio finché lieviti. Dopo circa un'ora mescolatevi il prezzemolo tritato e la polpa di baccalà sfilacciata con i rebbi di una forchetta. Prendere l'impasto a cucchiainate, friggerlo in una padella di olio bollente. Servire caldo.