

Baccalà fritto alla romana - Serviteli ben caldi

Categoria : Secondo

Pubblicato da [Stefano Amendola](#) in 26/1/2011

Baccalà fritto alla romana - Ingredienti per 4 persone: - 1 kg. di baccalà ammollato - 200 gr, di farina

Ingredienti per 4 persone:

-1 kg. di baccalà ammollato

-200 gr, di farina

-olio vergine d'oliva

-10 gr. di lievito di birra

-1 limone, sale

■

Il baccalà va filettato, cioè tagliato in filetti larghi due dita e lunghi 8-10 cm e poi dissalato in acqua corrente per 24 ore. Serviteli ben caldi.