

Frittelle di baccalà

Categoria : Secondo

Pubblicato da [D.N.](#) in 18/12/2010

Frittelle di baccalà - Ingredienti per 4 persone: - Baccalà ammollato: 800gr - 1 uovo - 3 cucchiaini di farina - lievito in polvere - latte - olio d'oliva - 1 limone

Eliminate dal baccalà una volta ammollato pelle e lisce, poi tagliatelo a pezzetti. Sbattete l'uovo in una ciotola, incorporatevi la farina, mescolatela a un pizzico di lievito e al latte sufficiente a ottenere una pastella di giusta densità.

Immergete i pezzi di stoccafisso nella pastella, frigeteli in olio bollente e fateli scolare su un foglio di carta assorbente da cucina. Sistemate queste frittelle su un piatto da portata, salateli e serviteli con alcuni spicchi di limone.