

**Frittelle di baccalà alla pugliese - Tempo 60 min - Difficoltà Media - Cottura Fritto**

**Categoria : Secondo**

**Publicato da [G.P.](#) in 18/12/2010**

**Tempo 60 min - Difficoltà Media - Nazione Italia (Puglia) - Cottura Fritto - Frittelle di baccalà alla pugliese**

Frittelle di baccalà alla pugliese

■ Categoria Secondo

■ Tempo 60 min  
■ Difficoltà Media  
■ Cottura Fritto  
■ Frittelle di baccalà alla pugliese  
■ PonteCucina no problem del 2009

Ingredienti

- >Pepe
- >Aglio 1/2 spicchio
- >Baccala' ammollato 500 gr
- >Carote 1/2 numero
- >Farina 400 gr
- >Lievito di birra 1 cucchiaino
- >Olio di oliva extravergine
- >Olio di semi di arachidi
- >Prezzemolo 2 cucchiaio
- >Sale
- >Salvia 1 foglia
- >Scalogno 1 numero
- >Sedano 1 numero
- >Timo 1 numero
- >Vino bianco
- >Zucchero

Preparazione

400 g di farina 0

zucchero

1 cucchiaino di lievito di birra secco (o 1/2 cubetto di lievito di birra fresco)

500 g di baccalà già ammollato e privato di lisce

1 pezzo di costa di sedano

1/2 carota + 1 scalogno

1 foglia di salvia + 1 timo

2 cucchiaini di prezzemolo tritato + 1/2 spicchio di aglio

olio di semi di arachide per friggere

vino bianco

olio extravergine di oliva

sale e pepe

1) Prepara la pasta. Versa 5 cucchiaini di acqua tiepida in un bicchiere, unisci il lievito e 1 pizzico di zucchero, fallo sciogliere e lascia riposare per circa 10 minuti. Impasta brevemente la farina con il lievito sciolto, versando gradualmente 1 dl di acqua tiepida. Aggiungi, man mano, altri 5 cucchiaini di acqua tiepida, in cui avrai sciolto 2 pizzichi di sale. Quando la pasta non si attaccherà più alle mani, forma un panetto, incidilo con un taglio a croce e mettilo a lievitare nella ciotola coperta con un telo piegato per circa 2-3 ore.

2) Fai la farcia. Sciacqua il baccalà in acqua fredda corrente, sgocciolalo, taglialo a pezzi, bagnalo con 4-5 cucchiaini di vino e cuocilo al vapore con le verdure, pulite, lavate e tagliate a pezzetti, la salvia e il timo. Lascialo intiepidire, poi elimina la pelle e

sminuzza la polpa fra le dita. Condiscila con un filo d'olio e spolverizzala con l'aglio spellato e tritato mescolato a prezzemolo, sale e pepe.

3) Cuoci le frittelle. Lavora ancora leggermente l'impasto lievitato con le mani, stacca un pezzetto di pasta delle dimensioni di una noce, appiattiscilo con le dita sul palmo della mano, sistema al centro 1 cucchiaino di ripieno e chiudi bene la pasta, formando una pallina. Procedi allo stesso modo, fino a esaurire gli ingredienti. Friggi le frittelle nella padella, poche alla volta, in abbondante olio caldo, sgocciolale con un mestolo forato e falle sgocciolare su carta assorbente. Servile calde.

