



FRITTELLE DI BACCALÀ

Ingredienti:

600 g di baccalà bagnato

500 ml di latte

500 ml di acqua

400 g di farina 00

400 ml di acqua

14 g di lievito secco
(per lievitati salati)

25 g di prezzemolo
olio di semi per friggere

2 spicchi d'aglio
sale e pepe



Preparazione:



Cuocere il baccalà in acqua e latte per circa 10 minuti.

Scolarlo, diliscarlo e sminuzzarlo.



Nel frattempo preparare la pastella: sciogliere il lievito in acqua tiepida, aggiungere la farina, il trito di prezzemolo, l'aglio, il sale e il pepe. Poi sbattere bene con una frusta sino ad ottenere una pastella un po' densa.

Unire il baccalà e lasciare riposare per circa un'ora e mezza.

Riscaldare abbondante olio di semi in una padella, versare il baccalà a cucchiainate e lasciare friggere sino a doratura.

Trasferire su carta assorbente e servire.

