



Baccalà fritto - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - frittura

Ingredienti

1 kg di baccalà
2 uova
250dl acqua frizzante gelata
1 limone spremuto
sale , un po di farina per la pastella

Procedimento

ammollare il baccalà per almeno 2 giorni, dipende della grossezza, per questa ricetta preferite la parte fine, tagliatelo a piccoli pezzi, quando non si sente più il salato, scolatelo bene. Fate la pastella e mettete il succo del limone. Nella pastella, mettere i tocchetti di baccalà e friggeteli in abbondante olio, poi metterli su carta casa e mangiarli caldi, sono buoni anche freddi ma prima provateli caldi,
buon appetito

[immagine non più disponibile].