



Polpette di baccalà - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

secondo piatto - pesce - bocconcini

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr. di baccalà
- 4 patate grosse
- 2 uova
- 2 cucchiaini di farina
- pangrattato
- olio d'oliva
- noce moscata, sale

Lessate il baccalà . Pelate, lavate e lessate le patate. Passate baccalà e patate nel tritatutto aggiungendo un uovo e un cucchiaino d'olio. Aromatizzate con la noce moscata, salate e pepate. Formate con il composto delle polpette, infarinatele, quindi passatele nell'uovo rimanente sbattuto, poi nel pangrattato e friggetele in abbondante olio d'oliva bollente.

da [www.baccalà .it](http://www.baccalà.it)

