

# Baccalà fritto

Il **baccalà fritto** è un secondo piatto a base di pesce dal sapore inconfondibile e veramente speciale, se si ama questo pesce. Croccante fuori e morbido all'interno è ottimo per le tavole della domenica o delle feste, soprattutto del periodo natalizio.

Il **baccalà fritto** si prepara con baccalà ammollato per almeno 48 ore, quindi tenerne conto nella preparazione della ricetta. Con un tempo di ammollo inferiore si rischia un baccalà salato e stopposo. Servono circa 800 grammi di baccalà dissalato per 4 persone, che corrispondono a circa 500 grammi di prodotto salato.

Il **baccalà fritto** va preparato e gustato al momento, caldo e croccante. Se è necessario conservarlo per un po' metterlo su un piatto con un foglio di carta assorbente da cucina sotto, nel forno tiepido.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- 500Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

## INGREDIENTI

- 1 filetto di baccalà (circa 500 grammi cadauno)
- Farina di grano tenero tipo 00
- Olio di oliva per friggere

## PREPARAZIONE

- Per questa ricetta serve baccalà dissalato per almeno 48 ore ([vai alla guida fotografica passo passo](#)).
- Se il baccalà è intero, tagliarlo a pezzi e spellarlo. Io in genere riservo alla preparazione del baccalà fritto le parti più carnose, tenendo da parte le parti sottili della pancia e della coda per altre preparazioni, come le frittelle o la sburrita.
- Tastare delicatamente la polpa con i polpastrelli alla ricerca di eventuali spine e nel caso eliminarle aiutandosi con una pinzetta.
- Sciacquare bene i pezzi sotto acqua fresca corrente e tamponarli con carta da cucina.
- Passare i pezzi di baccalà nella farina, scuoterli leggermente per toglierne l'eccesso e disporli su un tagliere, meglio se di legno.
- Riempire una padella dal fondo spesso con almeno tre dita d'olio e farlo scaldare a circa 180°C. Se non avete un termometro da cucina fate la prova con uno stecco di legno. Immergerne un pezzetto, quando comincia a fare bollicine tutto intorno l'olio è pronto.
- Friggere il baccalà 3-4 minuti per parte, a seconda dello spessore e controllandone la doratura che non deve scurire troppo.
- Ritirare i pezzi di baccalà su carta assorbente da cucina e servire immediatamente.

## STAGIONE

Dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Per infarinare il baccalà si può usare farina di grano duro o di grano tenero. Io trovo che con il grano duro sia più croccante, ma come sapore lo preferisco infarinato con il grano tenero. Se volete testare il vostro gusto personale infarinatene metà in un modo e metà in un altro, frigate e poi scegliete il vostro preferito :-)

