

# Frittelle al baccalà

Le **frittelle al baccalà** sono gustose frittelle di pasta lievitata al cui interno vengono mescolati baccalà, aglio, prezzemolo e olive nere.

Le **frittelle al baccalà** sono ottime come secondo piatto in accompagnamento a insalata. Per prepararle si possono utilizzare anche gli scarti di baccalà, le parti sottili della pancia e della coda, che spesso è difficile cucinare assieme alle parti più spesse.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **390Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- Pastella per frittelle (dose per le persone della ricetta)
- 400 g di baccalà (peso ammollato)
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- 8 olive nere
- Olio di semi di arachide per friggere

## PREPARAZIONE

- Preparare la pastella di base per frittelle. Nel frattempo che lievita, preparare il pesce.
- Il baccalà deve essere ben ammollato. Sciacquarlo sotto acqua fresca corrente e tagliarlo a tocchetti.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere assieme all'aglio spellato.
- Mettere in una padellina l'olio, un cucchiaino di trito e farlo dolcemente rosolare a fiamma vivace, facendo molta attenzione a non bruciare l'aglio, che altrimenti diventerà amaro.
- Unire il baccalà a tocchetti, una macinata di pepe e farlo cuocere per 10 minuti a fiamma media. Dovrà cuocere, ma non sfaldarsi troppo.
- Tenerlo da parte coperto fino al momento di utilizzarlo.
- Snocciolare le olive e spezzettarle grossolanamente.
- Al termine della lievitazione della pastella, unire i pezzetti di baccalà senza unire però il fondo di cottura, altro trito di aglio e prezzemolo, le olive e mescolare delicatamente.
- In un padellino scaldare abbondante olio di semi di arachide. Quando è ben caldo (se avete un termometro da cucina la temperatura giusta è 180°C) prelevare la pastella a cucchiaiate e tuffarle nell'olio. Non riempire troppo il padellino per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Girare le frittelle più volte durante la cottura e quando sono uniformemente dorate scolarle su un piatto coperto da carta da cucina. Asciugarle bene, quindi unire un pizzico di sale in superficie e tenerle da parte fintanto che non sono tutte pronte.
- Servire accompagnando con insalata verde.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Se avanzano le frittelle sono ottime anche il giorno dopo appena riscaldate sulla griglia del forno a 200°C con la funzione ventilata. Mettere una leccarda sotto per evitare che l'olio in eccesso coli sul fondo del forno, quindi asciugarle con carta da cucina.

Per trovare la giusta temperatura di cottura, aprire una delle prime frittelle nel momento in cui risulta ben dorata. Dovrà essere cotta all'interno. Se non lo è la temperatura è troppo alta, regolarla di conseguenza.

