

Baccalà fritto

Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



Informazioni Generali



Preparazione:
10 min



Cottura:
8-10 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Molto Basso

Nota Aggiuntiva: + il tempo di dissalazione

Il baccalà fritto, è un secondo piatto diffuso e gustato un po' in tutta la nostra penisola. La sua facile preparazione avviene semplicemente dissalando il baccalà per almeno 2 giorni, per poi asciugarlo, infarinarlo e friggerlo in abbondante olio di oliva. Il baccalà fritto è un piatto originariamente povero, molto semplice ma estremamente gustoso e saporito.



Ingredienti per il baccalà

>> Farina
2-3 cucchiari

>> Merluzzo
baccalà 500 gr

...per friggere

>> Olio
di oliva q.b.

Preparazione



Dissalate il baccalà sciacquandolo bene sotto l'acqua corrente e ponendolo a bagno per due giorni in acqua fredda e cambiando l'acqua almeno due volte al giorno.

Passati i due giorni, asciugate bene il baccalà (1) e poi tagliatelo a pezzetti (2); infarinare ognuno di essi (3)



e disponeteli mano a mano su un piatto (4) poi frigeteli in abbondante olio d'oliva (5) caldo; mantenendo il fuoco basso, frigeteli pochi per volta per almeno 4 minuti per parte rigirandoli spesso e mantenendo i pezzetti ben spazati tra di loro. A cottura avvenuta, toglietelo dall'olio e ponetelo a sgocciolare su della carta assorbente da cucina (6); servitelo ancora caldo.

Consiglio

Quando acquisterete il baccalà fate attenzione alla pezzatura, perché sono di gran lunga migliori gli esemplari di media taglia e dal colore bianco e non giallastro.

Fate attenzione anche all'eccessiva candidezza delle carni, che non è un buon segno, in quanto potrebbero essere state sbiancate con anidride solforosa.

Curiosita'

La pulizia del baccalà, che avviene dopo la dissalatura in acqua fredda, avviene eliminando tutte le parti coriacee, pinne, lisca centrale e le spine, mentre la pelle (che dà sapore e densità ai sughi), può essere scartata a seconda della ricetta e dei gusti personali.