

Frittelle di baccalà con uvetta

Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min
Cottura: 8-10 a frittura min
Dosi per: 4 persone
Costo: Medio
Difficoltà: Bassa

Le **frittelle di baccalà con uvetta** sono dei bocconi fritti molto gustosi e particolari per via dell' **accostamento dolce- salato** che l' **uvetta** contenuta forma insieme al **baccalà**, molto sapido.

Ad unirli è una semplice **pastella** preparata con acqua, farina e un pizzico di **bicarbonato**, che leggerà alla perfezione questi due ingredienti molto diversi ma altrettanto saporiti.



Ingredienti

>> Acqua 150 ml	>> Farina 100 gr	>> Uvetta 40 gr
>> Bicarbonato 1/2 cucchiaino raso	>> Merluzzo baccalà già cotto (lessato o fritto) 200 gr	

...per friggere

>> Olio di oliva q.b.

Preparazione



ponetelo in una ciotola.

Preparate una pastella con 100 gr di farina e 150 ml di acqua fredda, poi aggiungete il baccalà spezzettato, l' **uvetta** precedentemente ammollata in acqua calda e ben strizzata, e il bicarbonato; amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto abbastanza denso (se non lo fosse aggiungete poca farina; se invece fosse troppo denso aggiungete poca acqua fredda).



Mettete un tegame contenente dell' **olio** sul fuoco, e quando questo sarà ben caldo, immergetevi l' **impasto** di baccalà a cucchiaiate; tenete il fuoco piuttosto basso, e girate più volte le frittelle in modo che diventino dorate e si cuociano bene anche all' **interno**.





A cottura avvenuta, togliete le frittelle di baccalà dall'olio e posatele su della carta assorbente da cucina; servitele ancora calde.

Consiglio

Potete preparare queste frittelle con del **baccalà fritto o bollito avanzato** da un pasto precedente; riciclandolo, creerete una pietanza molto appetitosa, che piacerà non solo agli adulti, ma anche ai bambini!