

POLPETTINE DELICATE DI BACCALA'

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di baccalà bagnato,
- sale,
- due uova,
- la mollica di due panini inzuppata nel latte,
- tre cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- un pizzico di paprica,
- un pizzico di noce moscata,
- 100 g di pangrattato,
- olio per friggere.

Per la salsina di pomodoro:

- un barattolo di pomodori pelati da 450 g,
- un dado,
- 30 g di burro,
- qualche foglia di basilico,
- uno spicchio d'aglio.

Spinare il baccalà, dopo averlo ben lavato sotto l'acqua corrente, spellatelo e tritatelo finemente.

Ponetelo quindi in una terrina ed unitevi una presa di sale, facendo attenzione che non sia già abbastanza salato, le due uova e la mollica dei panini ben strizzata dal latte di ammollo.

Mescolate gli ingredienti molto bene tra di loro per amalgamarli, aggiungete il parmigiano grattugiato, la paprica e la noce moscata.

Con il composto ottenuto, formate delle polpettine, grandi più o meno come un uovo, e passatele nel pangrattato.

Ponete al fuoco una grossa padella per fritti con abbondante olio: non appena sarà fumante, gettatevi le polpettine, facendole dorare da ogni parte.

Man mano che saranno pronte, mettetele a perdere l'unto di cottura sopra un foglio di carta assorbente.

A frittura ultimata preparate la salsina di pomodoro nel seguente modo: rovesciate nel recipiente la scatola dei pomodori pelati, unitevi il dado, il burro, le foglie di basilico lavate e lo spicchio d'aglio spellato ed intero.

Coprite il tegame e lasciate cuocere, a fiamma moderata, per circa 30 minuti, dopo di che la salsa sarà pronta per accogliere le polpettine di baccalà fritte.

Rimettete il tutto sul fuoco, coprite il recipiente e lasciate cuocere ancora per circa 20 minuti, tanto da insaporire bene le polpettine.

Servite ben caldo e, se credete, accompagnate con contorno di patatine lessate o di purè di patate.