

510. BACCALÀ FRITTO

La padella è l'arnese che in cucina si presta a molte belle cose; ma il baccalà a me pare vi trovi la fine più deplorabile perché, dovendo prima esser lessato e involtato in una pastella, non vi è condimento che basti a dargli conveniente sapore, e però alcuni, non sapendo forse come meglio trattarlo, lo intrugliano nella maniera che sto per dire. Per lessarlo mettetelo al fuoco in acqua diaccia e appena abbia alzato il primo bollore levatelo che già è cotto. Senz'altra manipolazione si può mangiar così condito con olio e aceto; ma veniamo ora all'intruglio che vi ho menzionato, padronissimi poi di provarlo o di mandare al diavolo la ricetta e chi l'ha scritta. Dopo lessato mettete in infusione il pezzo del baccalà tutto intero nel vino rosso e tenetecelo per qualche ora; poi asciugatelo in un canovaccio e tagliatelo a pezzetti nettandolo dalle spine e dalle lisce. Infarinatelo leggermente e gettatelo in una pastella semplice di acqua, farina e un gocciolo d'olio senza salarla. Friggetelo nell'olio e spolverizzatelo di zucchero quando avrà perduto il primo bollore. Mangiato caldo, l'odor del vino si avverte appena; non pertanto, se lo trovate un piatto ordinario, la colpa sarà vostra che l'avete voluto provare.