
511. COTOLETTE DI BACCALÀ

Si tratta sempre di baccalà, quindi non vi aspettate gran belle cose; però, preparato in questa maniera sarà meno disprezzabile del precedente; non foss'altro vi lusingherà la vista col suo aspetto giallo-dorato a somiglianza delle cotolette di vitella di latte.

Cuocetelo lessato come l'antecedente e, se la quantità fosse di grammi 500, dategli per compagnia due acciughe e un pizzico di prezzemolo, tritando fine fine ogni cosa insieme colla lunetta. Poi aggiungerete qualche presa di pepe, un pugno di parmigiano grattato, tre o quattro cucchiainate di pappa, composta di midolla di pane, acqua e burro, per renderlo più tenero, e due uova. Formato così il composto, prendetelo su a cucchiainate, buttatelo nel pangrattato, stacciatelo colle mani per dargli la forma di cotolette che intingerete nell'uovo sbattuto, e poi un'altra volta avvolgerete nel pangrattato.

Friggetelo nell'olio e mandatelo in tavola con spicchi di limone o salsa di pomodoro. Basterà la metà di questa dose per nove o dieci cotolette.