

BACCALÀ DORATO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di stoccafisso ammollato
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- vino bianco secco
- 3 cucchiaini di farina bianca
- abbondante olio per friggere
- sale
- pepe

Diliscate e lavate lo stoccafisso e, dopo averlo tagliato a pezzi, asciugatelo con un canovaccio.

In una terrina, battete un uovo ed incorporate tre cucchiaini di farina, un cucchiaio di prezzemolo tritato, sale, pepe e un poco di vino bianco, quanto basta ad ottenere una pastella abbastanza densa.

Immergete nella pastella i pezzi di baccalà e frigeteli in padella con abbondante olio fumante.

Li sgocciolerete dorati e servirete subito.