

# BACCALÀ FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di baccalà
- sale
- abbondante olio d'oliva

Preparate la pastella.

Sgocciolate il baccalà, tagliatelo a pezzi, asciugateli, immergeteli nella pastella.

In una larga padella scaldate abbondante olio e friggetevi pochi pezzi di baccalà alla volta 5 minuti per parte.

Sgocciolateli su carta assorbente, salate leggermente e servite.