

BACCALÀ FRITTO IN PASTELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di baccalà bagnato
- 150 g di farina
- 1 uovo
- 5 g di lievito di birra
- 20 cl di vino bianco secco
- olio per friggere

Oltre al tempo di preparazione e cottura, bisogna tenere conto di 2 ore per il riposo della pastella.

Prima di procedere alle operazioni sciacquate sotto l'acqua corrente il baccalà per dissalarlo ulteriormente.

Sciogliete il lievito di birra in pochissima acqua tiepida.

In una ciotola setacciate la farina, unitevi l'uovo, il lievito di birra sciolto, un pizzico di sale e il vino.

Amalgamate accuratamente con un cucchiaino di legno o con una frusta.

Se il composto risultasse troppo denso, diluitelo con qualche altro cucchiaino di vino.

Coprite la ciotola con un telo e fate riposare la pastella per due ore.

Scolate il baccalà e asciugatelo bene su carta assorbente.

Tagliatelo a pezzi e immergete ciascun pezzo nella pastella rigirandolo più volte per ricoprirlo completamente.

In una padella scaldate abbondante olio e quando raggiungerà una temperatura elevata fatevi friggere pochi pezzetti di baccalà per volta.

Man mano che saranno dorati e croccanti prelevateli e fateli asciugare su carta assorbente.

Teneteli in caldo fino a quando non avrete fritto tutto il pesce.

Servite i pezzetti di baccalà fritti su un piatto di portata precedentemente riscaldato.