

# CROCCHETTINE DI BACCALÀ

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di baccalà spugnato
- 1 patata
- 1 uovo
- pangrattato
- pinoli
- uvetta sultanina
- 1 cipolla

Far bollire il baccalà con la patata.

A cottura terminata frullarli insieme aggiungendo i pinoli e l'uvetta, e con il composto formare delle crocchette, impanatele e frigatele.

A parte tagliate la cipolla finemente e fatela soffriggere a fuoco lento, rimescolando di tanto in tanto fino a formare una crema.

Disporre le crocchette nel piatto e guarnitele con la crema di cipolle.