

# POLPETTE DI BACCALÀ

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di baccalà ammollato,
- 500 g di patate,
- 2 uova,
- prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe,
- pangrattato,
- olio d'oliva.

Lessare il baccalà, spellarlo, spinarlo e schiacciarlo in una terrina con una forchetta.

A parte schiacciare le patate lessate, amalgamarvi le uova, uno spicchio di aglio tritato e il prezzemolo anch'esso tritato.

Unire il composto al baccalà, salare, pepare e formare delle polpette.

Passarle nel pangrattato e friggerle in abbondante olio bollente.