Polpette di baccalà

Categoria : Secondo
Pubblicato da D.N. in 29/12/2010

Polpette di baccalà - Ingredienti per 4 persone: - 500 gr. di baccalà - 4 patate grosse - 2 uova - 2 cucchiai di farina - pangrattato - olio d'oliva - noce moscata, sale

Lessate il baccalà.

Pelate, lavate e lessate le patate. Passate baccalà e patate nel tritatutto aggiungendo un uovo e un cucchiaio d'olio. Aromatizzate con la noce moscata, salate e pepate. Formate con il composto delle polpette, infarinatele, quindi passatele nell''uovo rimanente sbattuto, poi nel pangrattato e friggetele in abbondante olio d'oliva bollente.