

58-Bacalao en crosta

Autore: Paolo

Ingredienti: 1 pezzo di baccala per persona (circa 90g a testa)
fecola di patate, olio per friggere (abbondante), 100ml di acqua minerale gassata

Mettere la fecola di patate in un largo recipiente;
mettere il baccala, dopo averlo asciugato , nella fecola (bagnata con acqua gassata)
la fecola deve rimanere ben aderente al baccala
Friggere a 200° per circa 3' ogni pezzo