

Polpettine di baccalà

- 500 g di baccalà già ammollato
- 50 g di mollica di pane fresca
- 3 uova
- 20 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 2 filetti di acciuga sott'olio (facoltativo)
- 1 dl circa di latte
- 1 cucchiaino di succo di limone (facoltativo)
- farina
- pangrattato
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Procedimento

Eliminate la pelle e le eventuali lisce dal filetto di baccalà, tagliatelo a pezzetti, riunitelo nel mixer con la mollica di pane bagnata nel latte e strizzata, due uova e il parmigiano (filetti di acciuga asciugati facoltativo) Aggiungete un pizzico di sale e frullate fino a ottenere un impasto omogeneo.

Con le mani inumidite, formate delle polpettine della grandezza di una noce, schiacciatele leggermente e passatele:

Opzione 1 - prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto rimasto

Opzione 2 - passatele subito nel pangrattato (consigliata)

Passatele infine nel pangrattato. Scaldate mezzo dito di olio in una grossa padella antiaderente, unite le polpettine e cuocetele su fiamma vivace 3-4 minuti circa per lato, fino a che risultano dorate e croccanti. Sgocciolatele su fogli di carta assorbente da cucina utilizzando un mestolo forato.