BACCALÀ CON CIPOLLE

Ingredienti	per 4	persone.
nigicalcita	рсі т	persone.

- 600 g di baccalà,
- 6 cipolle grosse,
- 1 uovo,
- pangrattato,
- olio.

Se il baccalà è quello sotto sale bisogna lasciarlo a mollo nell'acqua almeno 12 ore.

Sgocciolatelo e asciugatelo bene.

Tagliatelo a pezzi e passatelo nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattato.
Fatelo friggere in olio ben caldo da tutti e due i lati in modo che faccia la crosticina dorata.
Abbassate la fiamma, aggiungete le cipolle affettate, coprite e fate stufare finchè le cipolle saranno ben ammorbidite. Servite ben caldo.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 9 May, 2025, 07:59