

CROCCHETTE DI BACCALÀ

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di baccalà ammollato e battuto
- 1 bicchiere di latte caldo
- 4 uova
- 1 cucchiaino di spezie
- 1 pizzico di pepe
- pangrattato
- olio d'oliva

Per preparare questo antipasto si lessano in acqua bollente e salata 600 g di baccalà ammollato e battuto.

Si scola, si trita finemente, se ne eliminano le lisce residue e lo si manteca con 1 bicchiere di latte caldo.

Unire 2 uova a questo composto, 1 cucchiaino di spezie varie (a scelta), 1 pizzico di pepe.

Con le mani bagnate preparare piccole crocchette che si passeranno velocemente nella farina, in 2 uova sbattute e poi nel pangrattato.

Friggere in olio abbondante e servire calde con insalata di pomodori e cetrioli.