

# **Baccalà pastellato**

## INGREDIENTI:

500 gr di bocconcini di baccalà già ammollato,  
300 gr di farina,  
acqua fredda gassata qb,  
sale qb,  
olio d'arachide per friggere.

Preparare una pastella con acqua, farina e un pizzico di sale deve avere una consistenza piuttosto collosa per rimanere ben attaccata durante la frittura (molto simile alla colla vinilica per intenderci), se avete tempo lasciatela riposare un po' in frigo e intingerci i bocconcini di baccalà ottenuti dalla parte centrale privata della pelle e della lisca e spine.

Mettere i bocconcini ben coperti di pastella nell'olio bollente e farli cuocere. Scolarli su carta per fritti e servirli.