



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Frittelle (Frisceu) di baccalà



4 Persone

Secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, pentola per friggere, carta assorbente**

Le frittelle di baccalà sono una ricetta tipica ligure, anche se in realtà vengono preparate in molte regioni d'Italia. In Liguria, regione che per storia ha una grande tradizione di cucina del baccalà, vengono chiamate frisceu. Consistono in delle gustosissime frittelle preparate con una pastella leggermente lievitata e baccalà.

Ingredienti

- 1/2 kg di baccalà
- 1/2 kg di farina
- Lievito di birra
- 2 tuorli d'uovo
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Frittelle (Frisceu) di baccalà

Passo 1.

Mettete il baccalà in ammollo per 24 ore cambiando spesso l'acqua, in alternativa utilizzate del baccalà già ammollato.

Passo 2.

Mescolate la farina in una ciotola insieme al lievito, ai tuorli e ad un pizzico di sale.

Passo 3.

Aggiungete acqua quanto basta per ottenere una pastella per le frittelle densa che si possa staccare con un cucchiaino.

Passo 4.

Lasciate lievitare per una mezz'oretta.

Passo 5.

Tagliate nel frattempo il baccalà in pezzi.

Passo 6.

Mettete a riscaldarsi dell'olio in una pentola per friggere.

Passo 7.

Quando l'olio sarà ben caldo avvolgete i pezzi di baccalà nella pastella e metteteli a friggere.

Passo 8.

Fatele dorare per bene, quindi mettete i frisceu di baccalà in carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 09/01/2020
- ✓ **Calorie:** 450 a porzione
- ✓ **Rating:** 5,0 (13 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)