



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

## Baccalà fritto



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola per friggere**

### **Ingredienti**

- 1 Kg di baccalà
- acqua
- farina
- olio

### **Preparazione Baccalà fritto**

#### **Passo 1.**

Preparate una pastella con acqua e farina.

#### **Passo 2.**

Tagliate il baccalà e ricoprite i pezzetti con la pastella; friggeteli in abbondante olio immergendoli mano mano che li preparate.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)