

SECONDI DI PESCE

Pasteis de bacalau

Origine: Portogallo

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Baccalà	350 g
Uova	3
Noce moscata	
Olio per friggere	
Patate	500 g
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Sale	
Pepe macinato fresco	

Preparazione

- 1 Bagnare il pesce per togliere il sale di conservazione. Cuocerlo in acqua salata insieme con le patate sbucciate. Togliere la pelle dal pesce e con delicatezza rimuovere le lisce.
- 2 Mettere polpa di pesce e patate in un macinacarne e unire alla poltiglia ottenuta i tuorli d'uovo, il prezzemolo, la noce moscata, il pepe e il sale. Intanto impastate.
- 3 Quando l'impasto è omogeneo, aggiungere gli albumi montati a neve. Formare delle polpette non tanto grandi e tuffatele in olio bollente per 1 o 2 minuti.
- 4 Abbassare il fuoco e friggere per altri 5 minuti. Alzare ancora il fuoco, togliere le crocchette e mettere sul fuoco le polpettine ancora da friggere.
- 5 Servite con riso al pomodoro, insalata o come anti- pasto o come snack.