

FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA



RICETTA PER 5 PERSONE.

1 kg di filetti di baccalà dissalati
600 g di farina tipo 0
540 grammi di acqua gasata fredda
sale qb
olio di semi di arachidi qb

SVOLGIMENTO :

mettiamo in una terrina l'acqua gasata e la farina, con l'aiuto di una frusta omogeneizziamo la pastella. Poi la mettiamo in frigo per almeno un'ora. A questo punto prendiamo un tegame, mettiamo abbondante olio di semi di arachidi, copriamo con M. C. Aspettiamo che l'olio raggiunga più o meno i 90 gradi. A questo punto prendiamo i filetti di baccalà, li immergiamo nella pastella, e li friggiamo pochi filetti alla volta. Appena i filetti incominciano a indurirsi li mettiamo ad asciugare in carta assorbente. Vi consiglio di servire caldi. Buon appetito con Magic Cooker.

Paolo Fugali