

Polpette di baccalà



Ingredienti:

500 g baccalà

4 patate grandi

2 uova

farina q.b.

pangrattato q.b.

sale, pepe, noce moscata, erbe

Mettete in una pentola le patate lavate con la buccia ed il baccalà surgelato o fresco e 250 ml d'acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Schiacciate le patate con il schiacciapatate. Unite il baccalà con 1 uovo, sale, pepe, erbe, noce moscata e 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Frullate il tutto e unite alle patate schiacciate.



Amalgamate bene e formate delle polpette grandi quanto una noce.

Preparate 1 ciotolina con l'uovo sbattuto, una con la farina e una con pangrattato.



Passate le polpette prima nella farina, poi nel uovo e alla fine nel pangrattato. Riscaldare una pentola con l'olio a bagno per 3 minuti, coperta con Magic Cooker, e frigate le polpette circa 2-3 minuti a fiamma alta, fornello medio.



Non serve girarli. Una volta acquisita la doratura desiderata togliete sulla carta assorbente.



Buon appetito con Magic Cooker!



Ricetta fatta da Eliza Sestov.