




## Secondi piatti


# Frittelle di baccalà con uvetta

 Difficoltà:  
bassa

 Preparazione:  
10 min

 Cottura:  
8 min

 Dosi per:  
4 persone

 Costo:  
medio



## Ingredienti per 22 frittelle

Merluzzo baccalà dissalato 450 g

Uvetta 80 g

Acqua ghiacciata 200 ml

Farina tipo 00 150 g

Lievito chimico in polvere per preparazioni salate 2 g

Sale q.b

Pepe macinato q.b

Timo fresco 2 rametti

### PER FRIGGERE

Olio di semi di arachidi q.b.

Le frittelle di baccalà con uvetta sono delle piccole pepite fritte molto gustose e particolari per l' accostamento dolce-salato che l'uvetta crea insieme al baccalà, molto sapido.

Ad unirli è una semplice pastella preparata con acqua e farina che leggerà alla perfezione questi due ingredienti molto diversi tra loro ma altrettanto saporiti e appetitosi!

## Preparazione



Per preparare le frittelle di baccalà con uvetta versate l'uvetta in una bacinella e ricopritela con dell'acqua tiepida per farla ammorbidire (1); lasciate l'uvetta in ammollo per almeno 30 minuti per farla reidratare. Proseguite poi con la pulitura del pesce. Prendete il baccalà dissalato e con un coltello eliminate la pelle (2). Tagliate il pesce a listarelle (3);



4



5



6

riducetelo poi in pezzettini e tritatelo al coltello (4). Ponete il pesce tagliato in una ciotola e mettetelo da parte. Nel frattempo preparate la pastella: in un recipiente mettete l'acqua fredda (5) e la farina setacciata (6).



7



8



9

Mescolate bene la pastella con le fruste per evitare la formazione di grumi (7) fino a quando otterrete un impasto denso ed omogeneo. Mettete le foglioline di timo (8) e regolate di sale e di pepe (9).



10

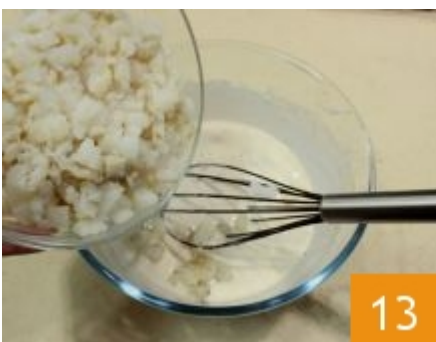


11



12

Trascorsi 30 minuti, scolate e strizzate l'uvetta (10) e aggiungetela al composto (11) insieme al lievito (12), continuando a mescolare con le fruste.



13



14



15

Infine unite il baccalà (13) e con una spatola amalgamate bene tutti gli ingredienti (14). In una padella ampia fate scaldare abbondante olio e con un termometro da cucina controllate che la temperatura non superi i 175°-180°. Con un cucchiaino versate delicatamente l'impasto nell'olio bollente (15); frigate poche frittelle alla volta per evitare che la temperatura dell'olio si abbassi. Ripetete l'operazione fino a quando l'impasto sarà terminato: dovrete ottenere circa 22 frittelle di baccalà e uvetta.



Fate cuocere le frittelle per qualche minuto e con una forchetta giratele più volte, in modo che si cuociano bene all'interno e in modo che entrambi i lati diventino dorati (16). Quando le frittelle saranno ben dorate e cotte, con una forchetta o con una schiumarola scolatele e posatele su della carta assorbente da cucina (17). Servite le frittelle di baccalà con uvetta ancora calde (18).

---

### *Conservazione*

---

Si consiglia di consumare le frittelle di baccalà con uvetta calde al momento. Potete conservarle in frigorifero, coperte da pellicola, per 1 giorno al massimo. Si sconsiglia la congelazione.

---

### *Consiglio*

---

Se avete del baccalà salato, dovrete pulirlo bene dal sale e metterlo in ammollo 1 o 2 giorni prima di preparare le frittelle, cambiando l'acqua per almeno 3 volte al giorno. Potete preparare queste golose frittelle con del baccalà fritto o bollito avanzato da un pasto precedente; creerete così una pietanza molto appetitosa e gustosa che piacerà davvero a tutti!