

# Baccalà fritto



*Ingredienti: per 4 persone*

- *500 gr di baccalà*
- *3 cucchiaini di farina*
- *olio di oliva*

## *PROCEDIMENTO:*

- 1. Dissalate il baccalà sciacquandolo bene sotto l'acqua corrente e ponendolo a bagno per due giorni in acqua fredda e cambiando l'acqua almeno due volte al giorno.*
- 2. Passati i due giorni, asciugate bene il baccalà e poi tagliatelo a pezzetti.*
- 3. Infarinate il baccalà e friggetelo in abbondante olio caldo.*
- 4. Mantenendo il fuoco basso, friggetelo poco per volta per almeno 4 minuti per parte rigirandolo spesso.*
- 5. A cottura avvenuta, toglietelo dall'olio e ponetelo a sgocciolare su della carta assorbente da cucina.*