

Ingredienti:

- 600 gr. di baccalà bagnato
- 300 gr. di farina 00
- ½ cubetto di lievito di birra
- circa 200/250 ml. di acqua
- olio di arachide o girasole per friggere

Preparazione:

Preparare la pastella con 200 gr. di farina e il lievito sciolto nell'acqua. Lasciare riposare per almeno 1 ora.

Passare il baccalà tagliato a piccoli pezzi nella restante farina e immergerlo nella pastella.

Friggere pochi pezzi alla volta, far assorbire l'olio in eccesso, salare e servire subito.