

Polpette di baccalà alla portoghese



Presentazione

Le polpette di baccalà sono un secondo piatto di pesce saporito a base di croccanti bocconcini di baccalà insaporiti da un trito aromatico di prezzemolo e timo. Una ricetta pensata per gli amanti del baccalà che in questa preparazione ritroveranno l'inconfondibile sapore che caratterizza il merluzzo sotto sale.

Ingredienti per 25 polpette

Merluzzo baccalà 750 g

Aglione 1 spicchio

Patate 2 grosse

Parmigiano reggiano da grattugiare 80 g

Pepe nero q.b.

Prezzemolo da tritare 1 ciuffo

Timo 2 rametti

Uova 5

Pangrattato q.b.

Sale fino q.b.

Farina 00 q.b.

Preparazione

Come preparare le Polpette di baccalà



Per preparare le polpette di baccalà per prima cosa 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. Intanto bollite 2 patate grosse, sbucciatele, impastatele e mettetele in una ciotola (2). Passati i due giorni, asciugate bene il baccalà (3)



e poi tagliatelo a pezzetti (4). Private delle lisce i filetti di merluzzo con l'aiuto di una pinzetta e tritateli finemente con un coltello, oppure metteteli nel mixer per qualche secondo (5-6).



In una ciotola capiente ponete le patate schiacciate, il prezzemolo, il timo, l'aglio (7), il baccalà (8) e per ultimo il parmigiano grattugiato (9).



Unite quindi due uova (10) e aggiustate di sale e di pepe . Mescolate bene per amalgamare il tutto in modo da ottenere un panetto compatto. Con le mani formate delle piccole palline con l'impasto (11) e adagiatele su un vassoio. Predisponete tre ciotole: una per la farina, una per il pangrattato e una in cui mettere un uovo sbattuto. Passate quindi le palline prima nella farina (12),



poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato (13). Friggete le polpette in olio di semi ben caldo (14). Quando le polpette saranno dorate scolatele con l'aiuto di una schiumarola e posatele su della carta assorbente (15) in modo che perdano l'olio in eccesso.

Consiglio

Le polpette di baccalà possono essere cotte anche in forno: ungete una teglia con dell'olio extravergine di oliva, ponetevi le polpette e cuocetele per circa 20 minuti a 180°C girandole a metà cottura.