

Crocchette di patate e baccalà



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Spella le patate, tagliale a cubetti grossolani e lessali in abbondante acqua bollente salata per circa 20 min; scolali e passali al passaverdura fino ad ottenere una purea. Lessa il pesce in acqua non salata per circa 20 min.; scolalo, spezzettalo ed uniscilo alla purea di patate. Aggiungi anche l'uovo, il prezzemolo e l'aglio tritati finemente, aggiusta di sale e mescola bene fino ad ottenere un composto consistente ed omogeneo.

Modella delle polpettine della dimensione di una noce e friggile in abbondante olio bollente fino a doratura. scola le crocchette con un mestolo forato, asciugale su carta assorbente e servile ben calde.

Ingresienti per 4 persone

- **Per le crocchette:**
- 300 gr di patate
- 150 gr di baccalà ammollato

- 1 uovo
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- olio di semi per friggere
- sale