



Crochetas de baccalà

Ingredienti

1 cipolla
besciamella: latte+farina e burro
baccalà senza pelle e spine
olio per friggere
uovo
pane grattugiato

Questa ricetta è stata ripresa dalla trasmissione "I menù di Benedetta" e mi è tanto piaciuta. Era dedicata ai bambini ma devo dire che è davvero sfiziosa anche per un buffet.

Tagliare finemente una cipolla (potete anche ometterla) e fatela rosolare in un po' d'olio d'oliva extra, aggiungete il baccalà e fatelo cuocere fino a che si riduce a pezzi piccolissimi.

Nella sua stessa padella preparate la besciamella: fatela cuocere assieme al baccalà fino a che si restringa, fate raffreddare e con le mani formate delle sfere, passatele nell'uovo battuto con un pò di sale, nel pane grattugiato e friggetele nell'olio bollente. Accompagnate con una fresca insalata o preparatele per un buffet: saranno gradite di sicuro!