

## Polpette di zucca e baccalà



### Ingredienti

- 300g zucca cotta in forno
- 60g zucca mondata e tagliata a piccoli cubetti
- 300g baccalà ammollato
- 30g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 270g farina
- 3 cucchiaini lievito chimico
- Pepe Nero macinato Serie Oro CANNAMELA
- Erba Cipollina Serie Oro CANNAMELA
- 1/2 spicchio d'aglio tritato finissimo
- qb olio per friggere
- qb sale



Porzioni  
6 persone



Portata  
Antipasto



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In  
casseruola,  
Fritto



Kcal per  
persona  
232\*



## Preparazione

- 1** Riducete a pezzetti piccoli il baccalà pulito e privato di eventuali spine.
- 2** Passate la zucca cotta nello schiacciapatate.
- 3** In una ciotola miscelate la farina con la zucca schiacciata, il formaggio e l'aglio.
- 4** Aromatizzate con un pizzico di pepe nero macinato Serie Oro CANNAMELA.
- 5** Unite l'acqua necessaria ad ottenere una colla (circa 200/250 g) e mezzo cucchiaino raso di erba cipollina Serie Oro CANNAMELA.
- 6** Setacciate sulla massa il lievito chimico, amalgamate e completate con la zucca a cubetti e il baccalà.
- 7** Ponete sul fuoco una casseruola con olio e, quando sarà caldo, prelevate delle porzioni di impasto grosse come una noce e immergetele nell'olio.
- 8** Friggete le frittelle fino a doratura, poi scolatele e adagiatele su carta da cucina.
- 9** Salate le frittelle e servitele.