

CANNAMELA

Spiedini di crocchette di baccalà



Ingredienti

- 300g baccalà ammollato
- 300g patate lessate
- 10g farina
- 2 uova
- 50g latte
- qb coriandolo tappomacina CANNAMELA
- qb Erba Cipollina Liofilizzata CANNAMELA
- 30g Parmigiano Reggiano grattugiato
- qb sale
- qb olio per friggere
- 1 uovo
- qb pangrattato
- Ingredienti per servire:
- qb insalata

 Porzioni 4 persone	 Portata Antipasto
 Tempo 15 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In padella, Fritto	 Kcal per persona 361.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tritate finemente il baccalà ammollato, poi ripassatelo in padella con il latte, un pizzico di erba cipollina liofilizzata Cannamela e quattro giri di tappomacina Coriandolo Cannamela.
- 2 Dopo 10 minuti di cottura controllate il sale, allontanate dal calore e strizzate la preparazione.
- 3 A parte sbucciate le patate e passatele nel passaverdura. Alla purea unite le uova, il formaggio, la farina e il baccalà.

- 4 Con l'impasto ottenuto modellate delle crocchette affusolate intorno un lungo spiedo di legno.
- 5 Passate le crocchette nell'uovo sbattuto poi nel pangrattato.
- 6 Friggetele in olio caldo fino a doratura.
- 7 Scolatele su carta da cucina, salatele e aromatizzatele con un giro di Tappomacina coriandolo Cannamela.
- 8 Adagiate gli spiedini sull'insalata e serviteli caldissimi.