
Crocchette di baccalà e patate al profumo di aneto

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Delle croccanti bontà da gustare con l'aperitivo o durante una ricca merenda, ma anche come secondo piatto.

Delle croccanti bontà da gustare con l'aperitivo o durante una ricca merenda, ma anche come secondo piatto, magari accompagnandole a una fresca insalata verde. Questa ricetta si presta ad essere realizzata con diversi tipi di pesce (salmone, trota, branzino, ecc.). Infatti è un'ottima ricetta per riutilizzare il pesce avanzato.

Ingredienti (15 crocchette)

450 grammi di patate, 500 grammi di baccalà dissalato, 1 uovo, 2 cucchiaini di aneto tritato, ½ bicchiere di vino bianco secco, pangrattato, olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe nero.

Preparazione

Lessare le patate con la buccia in abbondante acqua. Quando saranno cotte, sbucciarle e schiacciarle con lo schiacciapatate. Saltare in padella i filetti di baccalà con un filo di olio e uno spicchio di aglio, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e portare a cottura. Se risultassero troppo asciutti, versarvi un po' di brodo vegetale. Eliminare lo spicchio d'aglio e sminuzzare con un coltello il baccalà, unirlo alle patate schiacciate, regolare di sale e di pepe, aggiungere l'aneto tritato e incorporarvi l'uovo. Amalgamare con cura e formare delle polpettine che poi schiaccerete ai lati, per ottenere una più facile e veloce cottura. Passarle nel pangrattato.

Friggere le crocchette in abbondante olio extravergine d'oliva caldo. Quando saranno dorate da ambo i lati, toglierle dalla padella ed eliminare l'olio in eccesso ponendole su fogli di carta da cucina. Se preferite una cucina meno grassa, vi consiglio di cuocerle in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per almeno 10-15 minuti. Servire ben calde.