

## PALLINE DI MERLUZZO FRITTE

Bolinhos de Bacalhau (Portogallo)

### Ingredienti

- baccalà (300g)
- patate farinose molto calde (250g)
- 1 cipolla
- 3 cucchiaio di prezzemolo tritato
- vino di Porto (4c)
- sale, pepe macinato al momento
- noce moscata
- 2-3 uova
- olio per friggere

### Come si prepara

Fare ammorbidire il baccalà in acqua fredda per almeno 12 ore, cambiando l'acqua più volte.

Cuocere poi il pesce per circa 15 minuti in acqua bollente. Togliero dal fuoco, farlo raffreddare un po' e privarlo della pelle e delle lisce, quindi passarlo al tritacarne.

Sbucciare le patate, lavarle e cuocerle per circa 25 minuti, sgocciolarle, far uscire il vapore e passarle nello schiacciapatate. Sbucciare le cipolle e tritarle finemente.

Mettere in una terrina le patate schiacciate insieme al baccalà a pezzetti, alla cipolla e al prezzemolo tritato e mescolare bene. Aggiungere mescolando il vino di porto e insaporire con sale, pepe e noce moscata appena macinata. Incorporare le uova una dopo l'altra fino a ottenere un impasto consistente.

Formare con l'impasto di pesce delle palline di circa 2,5 cm e friggerle in olio caldo finché assumono un colore bruno dorato. Farle asciugare su carta da cucina e servirle ancora tiepide con spicchi di limone.

**Gradimento:** 2

### Tags

baccalà, noce moscata



