# FRITTELLE DI BACCALÁ E POMODORI TUTTOSOLE



## Ingredienti Menù

30 g Salsa di cipolla rossa all’aceto balsamico di Modena I.G.P. - TQ7
450 g Èbaccalà - WL1X
50 g Tutto Sole - UA1

## Ingredienti

200 g Acqua gelata
100 g Farina tipo 00
50 g Farina di riso
2 g Lievito istantaneo
q.b. Maggiorana
q.b. Olio di girasole
q.b. Sale e Pepe

**Chef:** Maurizio Ferrari

## Procedimento

Per 6 persone
Versare in una ciotola la farina di riso e la farina tipo 00 setacciate, quindi aggiungere il lievito e l'acqua gelata. Mescolare il tutto velocemente per ottenere un impasto omogeneo. A questo punto aggiungere Èbaccala, i pomodori Tuttosole tagliati a cubetti, sale, pepe e qualche fogliolina di maggiorana. Far riposare il composto ottenuto per circa 30 minuti. Con un cucchiaio realizzare delle quenelles e friggerle in olio bollente finchè non risulteranno dorate. Servire le frittelle con qualche pomodoro Tuttosole e una ciotolina di Salsa di Cipolla rossa all'Aceto balsamico.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)