

## POLPETTE DI BACCALÀ



### Ingredienti Menù

1 confezione Èbaccalà - WL1X  
50 g Fiokki - PC0

### Ingredienti

50 g Parmigiano reggiano  
1 spicchio Aglio  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Sale Pepe

Chef: Monica Copetti

### Procedimento

Per 30 polpette

Pestare finemente lo spicchio d'aglio e aggiungere l'olio di semi. Versare Èbaccalà in una ciotola e mescolarlo con i Fiokki, il Parmigiano Reggiano e l'olio all'aglio. Aggiustare di sale e pepe e mescolare manualmente il composto ottenuto. Lasciare riposare per 2-3 minuti, quindi formare delle polpettine di 2-3 cm e friggerle in abbondante olio caldo.

### Suggerimenti

Ottime anche cotte in forno ventilato, a 190°C per 5 minuti.