



CROCCHETTE DI BACCALA' CON MAIONESE ALLE MANDORLE

Ingredienti

Per le polpette

500 gr di baccalà ammollato
500 gr di patate lesse schiacciate
2 Uova
Prezzemolo q.b.
Pangrattato q.b.
Sale e pepe
Olio di semi di arachide

Per la maionese alle mandorle

200 g di mandorle
260 g di olio di mais
80 g di olio di oliva extra vergine
20 g di succo di limoni
1 cucchiaino di senape
sale

Procedimento

Per le polpette

Portare a ebollizione l'acqua in una pentola e cuocere i filetti di baccalà, per circa 10 minuti.

Scolare il baccalà ed eliminare la pelle e le eventuali lisce.

Schiacciare la polpa del baccalà con una forchetta ed amalgamarla alle patate insieme ad un cucchiaino di prezzemolo tritato, le uova, una macinata di pepe fresco e, se occorre, poco sale.

Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo e porlo in frigo a riposare per un'ora circa.

Formare delle crocchette con le mani inumidite e rigirarle nel pangrattato.

Riscaldare l'olio in una capiente casseruola e friggere le crocchette, poche per volta. Far asciugare le crocchette su carta da cucina.

Per la maionese

Frullare in un mixer le mandorle con mezzo litro d'acqua per almeno un minuto alla massima potenza. Il liquido dovrà essere liscio.

Passare al setaccio a maglia fine il liquido ottenuto e mescolarlo a mezzo litro di acqua e porre il latte di mandorle in frigo.

Mescolare in un bicchiere i due oli della ricetta.

Porre in un bicchiere 200 gr di latte di mandorle, il succo del limone, la senape e un pizzico di sale. Frullare, con un frullatore ad immersione, unendo gli oli fino ad ottenere una salsa fluida.