



BACCALA' IN COCOTTE CON CHIPS RIPIENE DI RICOTTA E ALICI

Ingredienti

400 gr. di baccalà dissalato tagliato a tocchetti
50 gr. di farina
Olio q.b.
6 filetti di alici sott'olio
Abbondante cipolla bianca
400 ml. di latte
200 gr. di parmigiano

Per le chips:

1 patata grande tagliata a fettine tipo chips
Amido di mais e acqua
70 gr. di ricotta
3 alici sott'olio tritate
Finocchietto

Procedimento

In una casseruola antiaderente larga mettere olio, cipolle, acciughe e far consumare.

Infarinare il baccalà tamponato e disporlo a raggiera in una casseruola; versare il latte e far andare lentamente a fiamma bassissima sin quando il baccalà non si sarà sfaldato.

Girare di continuo con un movimento circolare.

Stendere 4 fettine di patate, porre al centro una noce di ricotta (precedentemente lavorata con le acciughe tritate), spennellare i bordi della patata con un composto di amido di mais e acqua.

Chiudere con un'altra fetta di patata ed eliminare tutta l'aria schiacciando bene. Friggere la chips ripiena in olio alla temperatura di 140°.