



BOCCONCINI DI BACCALA' CROCCANTI CON INSALATA DI RINFORZO

Ingredienti

Per i bocconcini di baccalà

800 gr. di filetto di baccalà
400 gr. di albume d'uovo
200 gr. di semola
400 gr. di corn flakes
500 gr. di olio per friggere

Per l'insalata di rinforzo

100 gr. di olive nere sotto cenere
200 gr. di grano cotto
500 gr. di cappuccio

Per lo sciroppo

500 gr. di acqua
400 gr. di aceto di vino bianco
100 gr. di zucchero semolato
15 gr. di sale
spezie q.b.
30 gr. di olio evo

Procedimento

Togliere le spine al filetto di baccalà tagliarlo a piccoli bocconcini e metterlo ad asciugare per un giorno intero tra due fogli di carta da forno. Passarli nella semola, nel bianco d'uovo snervato e abbattere a negativo. Friggere in abbondante olio.

Per l'insalata:

Tagliare sottilmente il cappuccio; lasciarlo spurgare sotto l'acqua scorrevole e colarlo bene. Fare lo sciroppo miscelando gli ingredienti e portandoli ad ebollizione; versarlo caldo sul cavolo e lasciarlo candire per almeno 24 ore. Aggiungere il grano e olive e poco olio evo.