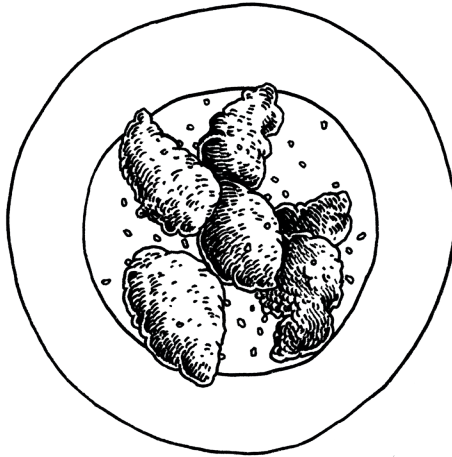


# #21

Expo 2015  
Regione Liguria  
Cooking



## Frittelle di baccalà

### Cod fritters

#### Ingredients (6 serves)

*500 g of well soaked salt cod, flour to the batter (as needed, to be added gradually while making the batter), one whole egg and one egg white, ½ sachet active dry yeast, very cold water, salt, extra-virgin olive oil for refined lovers of local fish fry.*

- ⌚ 1 h
- 👉 easy
- 🏷️ DOP Colli di Luni Albarola (e non bianco)

Prepare a soft batter with flour, the egg yolk, perfectly beaten egg whites, adding cold water until smooth. Add yeast and a pinch of salt; dip slices of cod into the batter, scoop them up with a spoon and fry in hot oil. Fry until golden brown and drain on paper towels. Serve them piping hot, and if you like, sprinkle with a pinch of salt.

Facts worth knowing: Like all foods from the Mediterranean ports, salt cod fritters have always been a bastion of street food and traditional taverns. In La Spezia, cod fritters (or frissei in the local dialect) are so typical that they even leave space for some innovation, such as frissei-bomboloncini, some special cod puffs.

**Ingredienti** (6 porzioni)

*500 g di baccalà ben bagnato, farina per la pastella (dose qb, che si determina facendo la pastella), un uovo intero e un bianco, mezzo cubetto di lievito di birra, acqua ben fredda, sale qb, olio di frantoio per i raffinati cultori del fritto spezzino.*

Preparare una pastella morbida con farina, il rosso dell'uovo, i bianchi ben montati, aggiungendo acqua fredda fino a filare. Mettere il lievito e misurare il sale; immergere falde di baccalà nella pastella, raccogliere con il cucchiaio e friggere in olio bollente. Quando le frittelle sono dorate, porle a sgocciolare su carta assorbente. Servirle caldissime e se qualcuno gradisce, cospargerle appena di sale.

Nota: come tutti i cibi dei porti mediterranei, le frittelle di baccalà hanno costituito uno dei baluardi della cucina di strada o di osteria. Alla Spezia la tradizione delle frittelle di baccalà (la parola è usata al maschile: frissei) è così radicata che qualche innovazione c'è, come accade per i frissei-bomboloncini.