

BEIGNET DE MORUE (FILETTI DI BACCALÀ)



Ingrédients pour 4 personnes:

4 filets de morue sans sel ni peau
300g de farine
5g de levure
huile pour friture

Préparation de la recette Beignet de morue (filetti di baccalà)

Dans un bol mélangez la farine la levure l'eau et une pincée de sel. La pâte doit être bien lisse sans grumeaux et consistante.

Faire chauffer l'huile dans deux petits poêle une à feu vif l'autre à feu modéré.

Tremper le filets dans la pâte.

Plongez -les dans l'huile très chaud pour les dorer puis continuez la cuisson dans l'autre huile pendant 5 min.

Laissez reposer sur du papier absorbant et dégustez chaud.