

Lollipop di baccalà con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 600 g di baccalà
- 200 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 200 g di mollica di pane
- 3 g di prezzemolo
- 3 g di erba cipollina
- 300 g di patate lesse
- 3 uova
- Pangrattato q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio di semi di arachide

Procedimento

Tritate finemente al coltello il baccalà precedentemente ammollato e mettetelo in una bastardella.

Aggiungete alla mollica di pane ammollata il Pecorino Toscano DOP grattugiato, il prezzemolo, le patate lesse schiacciate, le uova e l'erba cipollina. Unite al baccalà.

Rimestate il composto fino a renderlo omogeneo. Regolate di sale e di pepe e, infine, formate delle palline di circa 30 g ciascuna.

Passate le palline nel pane grattugiato e friggetele.

Una volta fritte, infilate ognuna delle palline con uno stecco da spiedini per ricreare il lollipop.

Servite con salsa a piacere. Servite molto caldo, prima che la fonduta si addensi.

