

**Frittata di baccalà**

Tipica ricetta di Mammola (RC) (\*)



**La ricetta originale prevede l'uso del famoso stoccafisso e non del baccalà**

Aiutandosi con le mani o con un coltello, togliere la pelle



Fase1

Con un coltello sbriciolare il baccalà in piccoli pezzi



Fase 2

In una terrina frullare le uova, quindi aggiungere il formaggio, il trito di prezzemolo, poco sale. Aiutandosi con una forchetta amalgamare il tutto



Fase 3

In una padella soffriggere con olio un peperoncino per qualche minuto. Togliere lo stesso ed aggiungere il baccalà. Far cuocere per circa 10 minuti



Fase 4

Aggiungere il composto di uovo, formaggio e prezzemolo

Fase 5



Cuocere da un lato



Fase 6

Con un coperchio girare la frittata dall'altro lato

Fase 7





Ultimare la cottura



Fase 8

Servire preferibilmente calda



Fase 9

## **Ingredienti per la frittata di baccalà**

- **500 gr di baccalà già spugnato**
- **5 uova**
- **150 gr di formaggio caprino**
- **1 ciuffo di prezzemolo**
- **1 peperoncino piccolo**
- **Sale q.b.**
- **Olio per friggere q.b.**