

Fra gli innumerevoli modi di cucinare il merluzzo (meglio detto, baccalà) quello più apprezzato nelle valli dell'Appennino alessandrino è quello fritto. Anticamente gli stessi esercizi che vendevano la farinata e il castagnaccio, solevano proporre delle frittelle di merluzzo fritte nell'olio. Si tratta di grosse frittelle croccanti gonfie di merluzzo dissalato passato in una pastella la cui composizione era il vero segreto del piatto. Il loro pregio era nell'essere gonfie ma asciutte, non impregnate dell'olio di frittura. L'operazione di friggere il merluzzo per cuocerlo, è tipica di molte ricette nostrane; dal classico merluzzo al verde, sino al merluzzo cotto nell'atingolo di acciughe e pomodoro. Il merluzzo salato si lascia a bagno per due o tre giorni cambiando l'acqua almeno 2 o 3 volte durante il giorno.

Among the many ways of cooking cod (known both as merluzzo and baccalà in Italian) the most popular in the Appennine region south of Alessandria is to fry it. In days gone by, dealers who sold farinata (a chick pea flatbread) and castagnaccio (a chestnut flour cake) also offered cod fritters. These fritters were crispy and contained unsalted cod cooked in batter. Their exact composition is still a mystery today. What made them special was the fact that they puffed up, yet remained dry and not soaked in oil. The way of frying the cod is typical of our local recipes ranging from the classic cod in parsley to cod cooked in tomato and anchovy dip. Before setting about this recipe, the salted cod should be left to soak in water for two or three days. The water should be changed at least two or three times a day.

## Frittini di merluzzo Cod fritters



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di merluzzo dissalato
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di spumante brut
- alcuni spicchi d'aglio
- mezzo litro di olio per friggere
- farina q. b.
- sale

### PREPARAZIONE

Dopo aver lasciato in ammollo il merluzzo salato in una pentola per un paio di giorni, tagliatelo a pezzi di 6 o 7 centimetri di lato circa mettetelo in una terrina con il succo di limone, un bicchiere di vino bianco secco, il prezzemolo e gli spicchi d'aglio tritati; lasciatelo marinare per alcune ore.

Preparate la pastella mettendo in una terrina

### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 kg of unsalted cod
- two eggs
- a tumblerful of milk
- a few sprigs of parsley
- a lemon
- a tumblerful of dry white wine
- a glass of dry sparkling white wine
- a few cloves of garlic
- half a litre of oil for frying
- flour for dusting
- salt

### PREPARATION

Once the cod has been left to soak for two or three days and the salt has been removed, cut it into strips which should be 6 or 7 cms wide.

Put these strips into a bowl along with the lemon juice, the dry white wine, the parsley and the chopped garlic and let it all marinate for several hours. Prepare the batter by putting the two egg yolks in a bowl



di soli tuorli e serbando gli albumi, aggiungete ai tuorli la farina e il latte e formate una pastella molto densa, diluitela con lo spumante e lasciatela riposare per un paio d'ore. Incorporate gli albumi montati a neve ben ferma solo al momento di friggere. La consistenza dovrà essere tale che immergendo una posata nella pastella, questa gocciolerà solo per un attimo restando poi ben attaccata alla superficie.

Mettete a scaldare l'olio e dopo aver ben asciugato il merluzzo e leggermente infarinato, tuffatelo nella pastella lasciandovelo per alcuni istanti. Immergete il merluzzo nell'olio molto caldo e dopo che sarà ben gonfiato e dorato da una parte voltatelo dall'altra; sgocciolatelo e ponetelo al caldo su una carta assorbente per eliminare al massimo l'olio di frittura.

Servite queste frittelle caldissime su un vaso guarnendolo con limone.



- COLLI TORTONESI CHIARETTO DOC

and keeping the egg whites aside. Add the flour and milk and whisk to form a thick batter. Dilute it with the sparkling wine and leave it all to rest for a couple of hours. Whisk the egg whites until they stiffen into peaks and add them when everything is ready to be fried. The batter should be of such a consistency that it sticks to the fork and should not be runny. Heat the oil, in the meantime dry off the cod and lightly dust in flour before dipping it in the batter for a few seconds. Put the cod into the hot oil and once the batter has puffed up and turned golden brown turn it over. Remove the cod from the pan, let the excess oil drain off then place it, still hot, on absorbent kitchen paper in order to remove any remaining cooking oil. Serve the fritters piping-hot on a serving dish decorated with slices of lemon.



- GAVI SPUMANTE DOCG



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	186,4
Carboidrati	
Carbs	3,2 g
Proteine	
Protein	31,7 g
Grassi	
Fat	2,9 g