

BUNYOLS DE BACALLÀ

INGREDIENTS:

250 gr de bacallà dessalat.

100 gr de farina.

100 gr de llet.

6 cullerades d'oli d'oliva.

2 cullerades soperes de pa ratllat.

1 ou.

1 culleradeta de llevat "royal"

1 gra d'all picat i una mica de julivert picat, sal, pebre i oli d'oliva per fregir.

PREPARACIÓ:

En un recipient barrejar la farina, el llevat, l'ou, la llet, l'oli, el pa ratllat, l'all, el julivert, una mica de sal, amb compte per no salar en excés, pebre i el bacallà esmicolat, barrejar-ho tot que quedi ben lligat.

En una paella amb oli abundant fregir a petites racions, amb ajuda de dues culleradetes de cafè amb llet, cal tenir en compte la temperatura de l'oli perquè quedin daurats i cuits per dins, l'oli no ha d'estar gaire calent.

Bon profit

Antonia.

