



## Bocconcini di pesce

### Ingredienti:

- 100 g Pesto alla Genovese Saclà
- 400 g baccalà
- 50 g farina di ceci
- 50 g farina bianca '00'
- 1 lt olio di semi di arachidi
- Sale
- Pepe



### Preparazione:

- Mettete in ammollo il baccalà quindi asciugatelo bene.
- Tagliatelo a tocchetti. Condite con sale e pepe e infarinatelo con le 2 farine mescolate insieme.
- Friggete in abbondante olio di semi di arachidi a 180°C per 4 minuti.
- Asciugate bene dall'olio in eccesso e servite subito accompagnato da Pesto alla Genovese Saclà.