

CROQUETES D'ABADEJO

Ingredients:

½ kg de bacallà dessalat.

2 patates bullides.

5 ous.

Farina.

Oli.

5 alls tendres picats.

Julivert picat.

Elaboració:

Escaldu el bacallà, traieu-ne les espines i esmicoleu-lo.

Bulliu les patates a la mateixa aigua d'escaldar el bacallà i passeu-les pel passapurés.

Aixafeu el bacallà en un morter.

En un bol poseu el bacallà, els alls, el julivert, les patates i els rovells d'ou.

Treballeu-ho amb les mans fins que us quedi tot ben barrejat.

Sobre una taula enfarinada, feu les croquetes amb la massa.

Arrebosseu-les amb la clara d'ou i fregiu-les en oli no gaire calent.

Altres noms:

Croquetes de bacallà.