



CROQUETES DE BACALLÀ TRADICIONALS

INGREDIENTS

- 200 gr bacallà
- 200 gr creïlles
- julivert
- pinyols
- ous
- alls

PREPARACIÓ

1. Rentem les creïlles i les posem al microones amb la pell. Les punxem per veure si estan fetes i les reservem.
2. En una cassola, posem aigua i el bacallà. Es pot utilitzar bacallà ja esmicolat. Quan comence a bullir, s'apaga el foc i es deixa reposar 2 minuts, retirem l'aigua i es deixa refredar.
3. Pelem les creïlles, les posem en un bol i les xafem. Hi afegim el bacallà esmicolat i sense espines i el rovell d'un ou. En un morter, piquem l'all i el julivert.
4. Afegim la picada a la creïlla i el bacallà i hi posem també els pinyols. Barregem bé amb la mà perquè quede una massa uniforme.
5. Amb dos culleres xicotetes formen les croquetes.
6. Batim un ou i afegim la clara que quedava i arrebossem les croquetes. Fregim en oli ben calent fins que estiguen daurades. Es posen en paper absorbent per llevar l'oli sobrant.

Bon profit!!