

25 Μαρτίου 2018

Πώς να κάνετε μόνοι σας τον τέλειο μπακαλιάρo για την 25η Μαρτίου

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Για τον μπακαλιάρo

1 κιλό υγράλατος μπακαλιάρος σε φιλέτα
150-200 γρ. αλεύρι

Εκτέλεση

Για τον μπακαλιάρo

Ξαμυρίζετε το υγράλατο φιλέτο μπακαλιάρου το οποίο έχετε κόψει σε κομμάτια της επιθυμητής μερίδας.

Στραγγίζετε καλά και στεγνώνετε, σχεδόν, τα κομμάτια του ψαριού.

Έπειτα αλευρώνετε καλά ώστε να είστε βέβαιοι ότι όλο το ψάρι έχει επικαλυφθεί σωστά με το αλεύρι. Στη συνέχεια ρίχνετε σπορέλαιο για τηγάνισμα σε ένα βαθύ τηγάνι.

Η ποσότητα είναι σχετική τόσο με το μέγεθος του τηγανιού όσο και με τις μερίδες μπακαλιάρου που έχετε να τηγανίσετε. Το λάδι πρέπει να αγκαλιάζει τα κομμάτια του ψαριού χωρίς να τα επικαλύπτει.

Μόλις το λάδι κάψει αρκετά (160°-180°) τοποθετείτε προσεκτικά τα φιλέτα του μπακαλιάρου «εν τω τηγανίω». Τηγανίζετε από 10 έως 15 λεπτά ανάλογα το πάχος των κομματιών.

Πηγή: [news.gr](https://www.news.gr)