



PATANISCAS DE MORUE

• Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 g de miettes de morue
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon haché finement
- 120 g de farine
- 3 oeufs
- 15cl de bière
- sel, poivre, persil haché
- huile à frire

Préparation

- Dessaler les miettes de morue pendant 4-5 heures dans l'eau. Cuire la morue à l'eau pendant environ 5 minutes.
- A part mélanger la farine, les oeufs, la bière, l'huile d'olive, l'oignon, le persil, le sel et le poivre. Il faut obtenir une pâte liquide mais assez épaisse.
- Ajouter à cette pâte les miettes de morue puis faire frire des cuillérées de cette préparation dans de l'huile chaude.
- Déposer les pataniscas de morue sur du papier absorbant puis servir de suite avec une salade de haricots oeil noir.