



Frittatina di pasta napoletana

Ingredienti

100 g bucatini

Per la besciamella:

200 g di latte

30 g di farina

20 g di burro

sale, noce moscata, parmigiano grattugiato q.b.

Inoltre:

30 g prosciutto cotto a cubetti

2 cucchiaini piselli surgelati o in barattolo

50 g mozzarella/fior di latte/provola

sale

Per friggere:

olio di semi di arachidi abbondante

50 g farina

acqua q.b.

sale

Se penso alla frittatina di pasta, quella della rosticceria napoletana, mi vengono le lacrime agli occhi dalla felicità. E' in assoluto il pezzo di rosticceria che preferisco, certo anche i crochè, ma la frittatina.... Era da tanto che volevo provare a realizzarla in casa con la paura che se fosse venuta male ci sarei rimasta male, se fosse venuta bene mi avrebbe fatto ingrassare perchè l'avrei preparata continuamente. E' venuta buonissima.... dovrò buttare la bilancia! Se volete prepararla più "sostanziosa" sostituite il prosciutto cotto con della carne macinata, io mi sono mantenuta "leggera" □

Procedimento:

preparare la besciamella, che rispetto alle proporzioni classiche (500 - 50 - 50) ha un po' più di farina poichè deve essere più soda per poter fare da legante. Dunque mettere a scaldare il latte. In un altro pentolino far sciogliere dolcemente il burro e quando sarà del tutto fuso aggiungere la farina mescolando con una frusta a mano, appena la farina avrà assorbito il burro, spegnere la fiamma ed aggiungere poco alla volta il latte caldo mescolando sempre con la frusta in modo da non creare grumi. Terminato di inserire il latte, accendiamo di nuovo la fiamma e facciamo addensare, qualche minuto prima che sia del tutto addensata aggiungere il sale in modo che si scioglia, trasferire in una ciotola la besciamella pronta ed aggiungere noce moscata e parmigiano. Conservarla applicando a contatto con la besciamella un po' di pellicola per alimenti in modo che non si crei la pellicina.

Tagliare a cubetti la mozzarella e metterla a colare poichè dovrà essere il più "asciutta" possibile.

Lessare i bucatini in abbondante acqua salata. Lessare i piselli surgelati in acqua salata fino a cottura, quindi scolarli e tenerli da parte. Tagliare a cubetti il prosciutto e mettere anch'esso da parte.

Una volta che tutti questi ingredienti sono pronti solitamente si mescolano insieme e si mettono in una teglia cercando di compattare e livellare tutto. Si copre con la pellicola e si fa rassodare per qualche ora in frigo (io le ho preparate il giorno prima), poi con un coppapasta di circa 8 cm si ritagliano dei cilindretti.

Questo sistema però fa sì che un sacco di pasta rimanga inutilizzata (quella tra un cerchio e l'altro) e non mi piaceva

L'idea di dover rinunciare ad una parte di ciò che avevo preparato. Così invece che mettere tutta la pasta in una teglia ho foderato delle ciotoline di 8 cm di diametro con della pellicola, ho messo dentro la pasta, ho coperto con la pellicola e messo in frigo.

Il giorno dopo preparare una pastella con farina, un pizzico di sale ed aggiungere l'acqua un po' alla volta fino ad ottenere un composto piuttosto denso.

Scaldare abbondante olio fino a 140° (se non si ha il termometro tenete presente che è una temperatura non altissima). Passare nella pastella il composto di pasta ormai sodo e friggere per 5-6 minuti in olio profondo voltando delicatamente la frittatina a metà cottura. Deve diventare dorata all'esterno ed avere il tempo di scaldarsi all'interno.



ilricettariodibianca.com