



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002120 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 13 Set 2018 alle ore 10:57**

**da MASSIMO PERNA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## **Frittatina con broccolo e patate**

Una frittatina dal sapore unico e deciso.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 5 persone**

300 g di Pennette  
250 g di broccolo barese  
250 g di patate a pasta gialla di Avezzana  
100 g di provola  
100 g di besciamella  
sale  
pepe  
Grana padano dop  
olio evo q.b.  
Pane grattugiato e uova q.b.  
30 g salame Napoli

### **Prodotti utilizzati**

Pennette del Pastificio Setaro di Torre Annunziata, Farina del Molino Caputo, olio frantoio Moscato, provola caseificio Aurora

### **Strumenti di cottura**

Friggitrice a gas

### **Preparazione**

Cuocere le pennette in acqua abbondante, unirle alla besciamella calda insieme ai broccoli e patate precedentemente sbollentati e tagliati a pezzetti, aggiungere il salame, provola, sale, pepe, grana padano dop grattugiato ed amalgamare bene il tutto. Stendere in una teglia unta di olio, fare raffreddare e tagliare in forma quadrata da circa 150 grammi. Impanare in una pastella composta da 2 uova, 1 lt di latte, sale e pepe, grana padano dop e 100 grammi di farina. Passare nel pane grattugiato e friggere in olio bollente a circa 180°.