



Ricetta N. RE001458

Registrata in data 21 Giu 2017 alle ore 11:41

da **TIZIANO TERRACCIANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Frittatina alla Nerano

Frittatina napoletana con ripieno centrale di zucchine fritte in olio extra vergine di oliva e dadini di Provolone del Monaco avvolti in fettine di guanciale. Le rondelle di zucchine sono presenti anche nel composto principale di mezzanelli, besciamella e Provolone del Monaco grattugiato.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 10 persone

500 g di Mezzanelli
800 g di zucchine
150 g di Provolone del Monaco
n.10 fettine di guanciale
250 ml di olio extra vergine di oliva italiano
1 lt di olio per friggere
Sale q.b.
Pepe q.b.

Per la besciamella:

750 ml di latte fresco intero
75 g di burro
120 g di farina
noce moscata q.b.
sale q.b.

Per la pastella:

500 ml di acqua fredda
320 g di farina
sale q.b.

Preparazione

Tagliare a rondelle sottili le zucchine e friggerle nell'olio extra vergine di oliva italiano e riporli su della carta assorbente. Spezzare i Mezzanelli in tre parti e cuocerli molto al dente, unirli dunque in una grossa zuppiera alla besciamella precedentemente preparata, a 3/4 delle zucchine fritte, a 100 g di Provolone del monaco grattugiato, al sale e al pepe. Dopo aver amalgamato il tutto riporre il composto in una teglia alta per uno spessore di circa 5/6 cm e riporre in frigo per almeno 2 ore.

Formare le frittatine con un coppapasta di 8 cm di diametro scavarle al centro e mettervi il guanciale precedentemente avvolto intorno a 6/7 rondelle di zucchine e a 4/5 g di provolone del monaco (dei restanti 50 g ridotti in dadini piccolini). Ricoprire il buco fatto al centro con parte del composto di mezzanelli, comprimere, togliere la frittatina dal coppapasta, immergerla nella pastella e riporla su un vassoio ricoperto da carta forno. Una volta formate tutte le frittatine friggere in abbondante olio.

Vino consigliato

Greco di Tufo