



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002133 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 08 Mag 2018 alle ore 10:22**

**da ANTONIO VENERI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Frittatina di fusilli cilentani

Frittatina di fusilli freschi cilentani "Pastificio da Clementina" con olive pisciottane oleificio forte, soppressata "Azienda agricola fattoria biococò", cacioricotta cilentana Amaltea.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 12 persone

Per la besciamella:

500 ml latte

50 g di burro

50 g di farina

noce moscata q.b.

sale q.b.

500 g fusilli freschi cilentani

250 g di soppressata cilentana

50 g olive pisciottane denocciolate

cacioricotta q.b.

sale e pepe q.b.

olio per friggere q.b.

Per la pastella:

200 ml di acqua fredda

150 g di farina

### Preparazione

Si inizia con la preparazione della besciamella: si riscalda il latte preparando a parte il rou di farina e burro. Arrivato a temperatura il latte si unisce al rou e si amalgama il tutto per poi aggiustare di sale e noce moscata. Si spegne e si lascia raffreddare con pellicola a contatto.

Si porta a bollire l' acqua per i fusilli che vanno cotti al dente, nel frattempo si prepara il trito di olive e soppressata.

Una volta scolati i fusilli si passa ad amalgamare tutti gli ingredienti e poi si lasciano raffreddare in una teglia ben stesi, coperti da pellicola per 2 ore in frigo. Passate le 2 ore si prepara la pastella con acqua e farina e con coppapasta si darà forma alle frittatine che verranno pastellate e fritte.