



Ricetta N. RE001209

Registrata in data 02 Apr 2017 alle ore 15:38

da ANTONIO COLUCCI

## Frittatina (non troppo) napoletana

Frittatina di bucatini con pomodoro giallo La Fiammante, pesto di aglio orsino dell'azienda agricola "il moera" accompagnata con composta di pomodoro del piennolo La Fiammante.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 10 persone

500 g di bucatini  
500 ml di latte  
50 g di burro  
50 g di farina w 170  
350 g di pomodori gialli  
200 g di macinato di marchigiana  
125 g di pesto di aglio orsino  
sale e pepe q.b.  
olio per friggere q.b.  
pangrattato q.b.

per la pastella

200 g di acqua  
150 g di farina w 170

### Preparazione

Come prima cosa soffriggere il macinato di marchigiana in una padella ben calda con olio e aglio e metterlo da parte, poi andremo a preparare la besciamella lasciando riscaldare il latte e facendo a parte un roux con farina e burro.

Appena pronto il roux lo amalgamiamo al latte e facciamo addensare condiamo con sale un pizzico di pepe e noce moscata, spegniamo e lasciamo raffreddare con pellicola a contatto, poi passiamo al pomodoro giallo ridotto in salsa cuocendolo con aglio e olio facciamo ridurre e lasciamo raffreddare.

Cuociamo la pasta, la scoliamo, e la mettiamo in una ciotola e amalgamiamo con tutti gli ingredienti preparati in precedenza. Mettiamo in una teglia, livelliamo e facciamo raffreddare, appena sarà fredda mettiamo in frigo per almeno 12 ore nel frattempo prepariamo il chutney facendo ridurre il pomodoro del piennolo con un po' d'olio e sale e un po' di timo e pochissimo miele e aceto mettiamo da parte.

Passate le 12 ore prepariamo la pastella con acqua e farina e riscaldiamo l'olio, sformiamo e tagliamo le frittatine. Poi le passiamo nella pastella nel pangrattato e le friggiamo. Adagiarle su carta assorbente e servire con il chutney.