



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000399

Registrata in data 29 Mar 2016 alle ore 16:10

da GILDA GUIDA

Frittatina Olive e Capperi

Un classico della tradizione partenopea interpretato secondo i canoni dello street food.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 8 persone

500 g Spaghetti di Gragnano
700 g di passata di pomodoro
100 g di olio extravergine di oliva
n 4 spicchi di aglio
50 g di capperi dissalati
100 g di olive di Gaeta
100 g burro
100 g di farina
600 g brodo vegetale
Sale

Per la panatura

Farina
n 3 uova
Pangrattato
Olio extra vergine per la frittura

Preparazione

Preparare 2 sughi.

Primo sugo: far dorare 2 spicchi di aglio in 60 g di olio, aggiungere le olive denocciolate e tagliate a rondelle, i capperi sminuzzati e dissalati, farli insaporire nell'olio, aggiungere 300 g di passata, aggiustare di sale, far cuocere il sugo, a fine cottura togliere l'aglio.

Secondo sugo: dorare 2 spicchi di aglio in 40 g di olio, aggiungere 400 g di passata il sale e portare a cottura, togliere l'aglio.

In un altro tegame preparare la vellutata di pomodori, sciogliere il burro, aggiungere la farina in un colpo solo mescolando con la frusta in modo da non far formare i grumi, aggiungere il brodo caldo ed il secondo sugo (quello senza olive e capperi), cuocere fino a far addensare.

Cuocere in acqua abbondante gli spaghetti, scolarli dopo 2 minuti dalla ripresa del bollo. Condirli in una bowl con la vellutata e con il primo sugo, trasferire gli spaghetti in una pirofila o contenitore simile, livellare il tutto dando uno spessore di 2 dita. Coprire con la pellicola e riporre in frigo per 24 ore. Con una coppapasta rotondo di 8/10 cm coppare le frittatine, passarle nella farina, poi nelle uova sbattute ed infine nel pangrattato.

Friggerle in olio profondo a fiamma moderata, devono essere croccanti fuori e cremose all'interno.

Vino consigliato

OTTOUVE Gragnano della Penisola Sorrentina doc 2015