



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000206**

**Registrata in data 21 Gen 2016 alle ore 11:20**

**da TIZIANO TERRACCIANO**

## **Frittatine con Soffritto Napoletano**

La Frittatina Napoletana con Soffritto Napoletano (o Zuppa Forte) ha un sapore forte e deciso al quale neppure i più schizzinosi, nei confronti del Quinto Quarto del maiale, riescono a resistere.

La si può fare in diverse versioni:

-Bianca

Una classica frittatina con al centro la provola e il quinto quarto che sprigiona improvvisamente la potenza del suo irresistibile sapore!

-Rossa

Una frittatina che già dal primo morso comincia a rapire le papille gustative col suo sapore piccante che esplose non appena si morde e che fa desiderare ancor di più quel bel bicchiere di Lacryma Christi rosso del Vesuvio che precedentemente si è preparato!

-Al Forno

Tempo di preparazione: 60 minuti

### **Ingredienti per 10 persone**

500 g di Bucatini trafilati al bronzo di Gragnano

½ vaschetta di soffritto (zuppa forte)

Per la besciamella:

750 ml di Latte

60 g di Burro

120 g di farina

noce moscate e sale

Per la pastella:

400 ml di acqua fredda

260 g di farina

sale

Provola dei Monti Lattari

formaggio grattugiato

Sale

Olio per friggere

Qualche panetto di 70 g di impasto per la pizza

### **Preparazione**

Spezzare i bucatini in tre parti e cuocerli molto al dente. Nel frattempo cuocere mezza vaschetta di soffritto aggiungendo un pò di acqua, dopodiché mettere da parte buona parte dei pezzi di coratella.

Unire metà dei bucatini con il formaggio grattugiato e con parte della besciamella (meglio prepararla da soli e non usare quella industriale che è più liquida e non lega bene).

L'altra metà dei bucatini unirli al sugo di soffritto, al formaggio grattugiato e alla restante besciamella.

Stendere i due composti ai lati opposti di una piccola teglia alta e far riposare in frigo per almeno un paio di ore.

Con un coppapasta di 6/8 cm di diametro formare tanti timballini (prima i bianchi e poi i rossi) che si consiglia di prendere

uno ad uno con le mani bagnate. Scavare al centro e riporre i dadini di provola e i pezzi di coratella, poi si richiederanno e spingeranno nel coppapasta per ridare la forma alla frittatina.

Immergere le frittatine nella pastella e poggiarle su di un vassoio ricoperto di carta forno, dopodiché friggerle in una padella antiaderente con l'olio che arrivi ad un'altezza pari a metà delle frittatine.

In alternativa, invece di pastellarle si possono richiudere in una sottilissima sfoglia di pasta per la pizza e cuocerle in forno.

### **Vino consigliato**

Lacryma Christi rosso del Vesuvio