



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000814

Registrata in data 02 Nov 2016 alle ore 15:44

da GIUSEPPE DI MEGLIO

La Frittatina di Luise

Ecco la ricetta della storica frittatina di Luise, il timballo di vermicelli impastati con la besciamella e fritto.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 8 persone

Pasta tipo vermicelli 1 kg

Per la besciamella:

latte: 1lt

burro: 75 g

farina: 75 g

noce moscata q.b.

sale

olio di girasole

Farcitura

Fior di latte 100 g

Piselli

Carne macinata

Prezzemolo

Pepe

Parmigiano

Uovo

Pan grattato

Preparazione

Cuocere la pasta mantenendola al dente e poi metterla da parte per farla raffreddare, intanto preparare la besciamella: scaldare in un pentolino il latte (fresco e intero); a parte fare sciogliere il burro a fuoco lento, spegnere il fuoco e aggiungere la farina setacciata, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Poi rimettere una terrina a fuoco dolce con burro e farina e mescolate fino a farla divenire dorata. Ottenuta la base addensante aggiungere gli altri ingredienti e infine procedere inserendo il rosso d'uovo quando si è amalgamata, prendere una pallina di impasto e inserirlo in uno stampino rotondo obbligatorio il passaggio in frigo: occorrono due ore di riposo. Al termine passare in uovo con sale, formaggio e pepe, poi nel pan grattato e friggere in olio di girasole.