



Ricetta N. RE000603

Registrata in data 04 Lug 2016 alle ore 11:15

da MARIA CACIALLI

La frittatina di Maria

Una mia ricetta classica a cui sono molto affezionata e piace tanto in famiglia.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Frittatina

Pasta 1/2 kg di bucatini

150 g pecorino romano

20 g pepe nero macinato

200 g Provola affumicata

olio per frittura

Besciamella:

1 lt di latte

100 g burro

150 acqua

60 g farina

sale un pizzico

Per il trito di carne:

200 g piselli

300 g carne macinata

trito di sedano, carota e cipolla q.b.

un mestolino di pomodoro

Pastella:

acqua 250 g

farina 70

Preparazione

Preparare i bucatini spezzati in due e cuocerli in acqua salata.

Intanto preparare la besciamella:portare ad ebollizione latte e burro e prepara da parte in una ciotolina farina 60 g e 150 di acqua.

Preparare la carne macinata con un trito di sedano, carota e cipolla ed un mestolino di pomodoro.

Ai piselli saltati nel trito di verdure, si aggiunge poi la carne, sfumare con vino bianco, lasciare cuocere 30 minuti, togliere dal fuoco e fare raffreddare un paio di ore in frigo perchè la carne deve essere fredda e accorpata.

Incorporare la besciamella preparata precedentemente alla pasta con formaggio pecorino romano, pepe nero macinato e amalgamare il tutto.

Dopo aver incorporato tutti gli ingredienti e mischiato (carne esclusa) formare delle palline di pasta e incorporare una pallina di carne che diventa il cuore della frittatina con un pezzetto di provola affumicata, riformare la pallina e metterla in uno stampino con le mani unte di olio, accarezzando la formina. Sformarla, adagiarla su delle placche e lasciare riposare in frigo per 2 ore.

Tirare dal frigo, preparare con acqua e farina la pastella che avvolgerà la frittatina e calare nell'olio fino a immersione completa.

Vino consigliato

Greco di tufo- Grotta del sole