

FRITTATINE DI BUCATINI

Una ricetta buonissima, che non è né un primo né un antipasto, ma che è perfetta per una serata in cui spizzicare qualcosa davanti alla tv al posto della classica cena: le frittatine di bucatini - Tempo preparazione e cottura: 40 min ca.

INGREDIENTI: per 4 persone.

40 gr di burro
50 gr di farina
400 ml di latte
sale ; noce moscata qb
50 gr di bucatini lessi
80 gr di salame
50 gr di provola dolce
50 gr di provola piccante
2 cucchiaini di pecorino
100 gr di farina
pangrattato qb; olio per friggere

PROCEDIMENTO:

Sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la farina e farla tostare, unire il latte riscaldato, salare e aggiungere noce moscata. Al composto aggiungere anche i bucatini spezzettati e mescolare bene.

Nel frattempo frullare al mixer il salame con la provola e unire tutto alla pasta assieme al pecorino, trasferire l'impasto in una teglia, stendendolo bene, farlo riposare.

Intanto preparare una pastella con acqua e farina, ritagliare dei dischetti di pasta, utilizzando un bicchiere, passarli prima nella pastella poi nel pangrattato e friggere in abbondante olio bollente.