

Frittata di pasta (*Pizze, focacce, frittate*)

Preparazione

Bollire la pasta e poi stenderla sul piano per farla raffreddare. Tagliuzzarla o stracciarla con le mani; unire i bucatini con la besciamella, salare, pepare ed aggiungere del prezzemolo. Impastare il tutto per bene.

Preparare una pallina compatta, bagnare le mani leggermente nell'olio e fare un solco. Soffriggere cipolla in un pentolino e poi aggiungere del macinato e piselli per 9 minuti; aggiungere il composto e poi ricompattare. Aiutarsi con un coppapasta e passare in una pastella di acqua, farina e sale; passare la frittatina e poi friggere in olio caldo.

Informazioni

Preparazione 50 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

500 g di pasta bucatini
1 kg di besciamella
sale e pepe
basilico q.b.
pastella (acqua, farina, sale)
olio per friggere