

PIATTI

#COSAFAREACASA

MARIA ANGELA IODICE

I°AENO SPOLETO

LE FRICCIOLOSE

DESCRIZIONE

RICETTA



PROCEDIMENT

○

DESCRIZIONE

- PIATTO POVERO TIPICO DELLA CUCINA TRADIZIONALE DEL MIO PAESE VALLERANO UN PAESINO SITUATO NELLA TUSCIA VITERBESE
- ANTIPASTO NEI GIORNI DI FESTA
- È COMPOSTO DA POCCHI E SEMPLICI INGREDIENTI COME ACQUA,UOVA E FARINA. SONO DELLE CREPES MOLTO SOTTILI, COSPARSE DI PECORINO GRATTUGIATO E POI ARROTOLARLE

RICETTA PER 100 FRICCIOLOSE

- 500 GR FARINA 00
- 4 UOVA+1 ALBUME
- 1800 ML ACQUA
- SALE
- PER UNGERE LA PADELLA: 150 ML DI OLIO DI OLIVA
- PER LA FARCITURA: 300 GR PECORINO ROMANO GRATTUGIATO

PROCEDIMENTO

- PREPARARE LA PASTELLA CON UOVA, FARINA E ACQUA COME DA RICETTA
- SCALDARE L'OLIO DI OLIVA IN UN PENTOLINO E METTERLO DA PARTE
- SCALDARE LA PADELLA ANTIADERENTE (DIAMETRO 23 CM) E UNGERLA CON L'OLIO CON UNO SCOTTEX
- VERSARE UN MESTOLINO SCARSO DI PASTELLA E FAR ROTEARE LA PADELLA IN MODO CHE IL COMPOSTO RICOPRA IN MODO INREGOLARE L'INTERA SUPERFICE
- GIRARE LA FRICCIOLOSA E COMPLETARE LA COTTURA SULL'ALTRO LATO
- APPOGGIARE LA FRICCIOLOSA IN UN PIATTO COSPARGERLA DI PECORINO E ARROTARLA
- DISPORRE LE FRICCIOLOSE ARROTOLATE IN UN PIATTO E FARE DEGLI STRATI E PER OGNI STRATO METTERE ALTRO PECORINO
- DOPO DI CHE MANGIARLE FREDE COME ANTIPASTO O PRIMO PIATTO



1



2



3



4



5



6