ANTIPASTI E SNACK

Spiedini di tortellini fritti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai ospiti all'improvviso e cerchi un'idea diversa per l'aperitivo? Portare in tavola le solite patatine è facile, ma per stupire serve una marcia in più. La soluzione ideale per un aperitivo sfizioso sono gli **spiedini di tortellini fritti**: un'idea geniale che trasforma un grande classico della tradizione in un finger food irresistibile. Basta infilzare la pasta fresca, impanare e tuffare nell'olio bollente per ottenere bocconcini dal cuore morbido e dalla crosticina dorata perfetta.

Per arricchire il buffet, puoi affiancare altre sfiziosità: le chips di pasta croccanti sono un'alternativa super rapida. Preparane in abbondanza, spolverate con spezie piccanti per accontentare tutti i palati! Se ami i contrasti di sapori e le consistenze cremose, prova a servire

anche i paccheri fritti con burrata e alici oppure i rustici crostini di polenta grigliata con baccalà mantecato. E se stai organizzando le serate durante le festività, accompagna il tutto con i classici stuzzichini di Natale. Successo e croccantezza garantiti in pochissimi minuti!

Ingredienti per gli spiedini di tortellini fritti

TORTELLINI FRESCHI al prosciutto o ricotta e spinaci - 500 gr

UOVA MEDIE 2

FARINA 00 100 gr

PANGRATTATO 150 gr

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

SALE

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO 2 cucchiai da tavola

Prepara gli spiedini

1. Prepara le tre postazioni per la panatura: versa la farina nel primo piatto, sbatti energicamente le uova con un pizzico di sale nel secondo, e distribuisci il pangrattato nel terzo piatto.

   Infilza i tortellini freschi sugli stecchini di legno. Inseriscine circa 5 o 6 per ogni spiedino, facendo attenzione a bucarli nella parte più spessa per non romperli. (Nota: se usi tortellini secchi, sbollentali per 2-3 minuti e asciugali perfettamente prima di infilzarli).





2 Passa ogni spiedino nella farina, scuotendo delicatamente per eliminare quella in eccesso.

Immergi lo spiedino infarinato nell'uovo sbattuto, facendolo aderire in ogni fessura, e infine rotolalo nel pangrattato, premendo leggermente con le dita per creare una copertura uniforme e compatta.

Scalda l'olio di semi di arachide nella pentola fino a fargli raggiungere la temperatura di 170°C (se non hai il termometro, fai la prova immergendo un pezzettino di pane: se si riempie subito di bollicine, l'olio è pronto).

Friggi un paio di spiedini alla volta per circa 2 o 3 minuti, girandoli a metà cottura, finché non diventano belli dorati e super croccanti. Non metterne troppi insieme per non abbassare la temperatura dell'olio.





3 Scola gli spiedini con la schiumarola e adagiali subito sul vassoio foderato con carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso.

Spolverizza con un pizzico di sale e, se ti piace, aggiungi una spolverata di Parmigiano grattugiato mentre sono ancora caldissimi. Servili subito per goderti il massimo della croccantezza!





Trucchi, consigli e varianti

Per una crosticina impeccabile che non si stacca in cottura, assicurati di scuotere bene la farina in eccesso prima del passaggio nell'uovo sbattuto.

Ripieni diversi: Gioca con i gusti! I tortellini al prosciutto crudo sono molto saporiti, ma quelli con ricotta e spinaci offrono un cuore delicato che contrasta meravigliosamente con la panatura croccante.
Cottura al forno o in friggitrice ad aria: Se preferisci una versione più leggera, disponi gli stecchini su una teglia con carta forno, vaporizza con un filo d'olio e cuoci a 200°C per circa 10-12 minuti, girandoli a metà cottura.
Salse in accompagnamento: Servili caldissimi accanto a una maionese aromatizzata, una golosa fonduta di Parmigiano Reggiano o una semplice salsa al pomodoro leggermente piccante.

Conservazione

Il consiglio d'oro per i fritti è consumarli al momento, ancora caldissimi e scrocchiarelli, per godersi il massimo del sapore e della consistenza. Se dovessero avanzare, puoi conservarli in frigorifero per 1-2 giorni al massimo, chiusi in un contenitore a chiusura ermetica. Al momento di servirli nuovamente, evita assolutamente il microonde che li renderebbe mollicci e gommosi: scaldali nel forno tradizionale o nella friggitrice ad aria per qualche minuto, così riacquisteranno un po' di fragranza. Essendo pasta già cotta e fritta, non è consigliabile congelarli.