

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle di Erbazzone: l'Antipasto di Pasqua Sfizioso e Croccante

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [20 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *COTTURA DEGLI SPINACI 10 MINUTI*



Se stai cercando un'idea originale per stupire i tuoi ospiti, le **frittelle di erbazzone fritte** sono la variante irresistibile che non può mancare sulla tua tavola. Questa ricetta trasforma il classico **erbazzone** in un **finger food croccante e goloso**, perfetto da servire come **antipasto di Pasqua** o da inserire nel cestino del picnic per la scampagnata di Pasquetta.

Mentre l'[Erbazzone](#) tradizionale reggiano prevede la cottura in forno, questa versione fritta ne esalta il

ripieno saporito a base di **spinaci, lardo e cipollotto**, racchiudendolo in una sfoglia sottile che ricorda la fragranza dello Gnocco fritto. È una preparazione che celebra la **tradizione emiliana** con un tocco di modernità, ideale per chi ama gli stuzzichini salati fatti in casa.

Per un buffet delle feste davvero impeccabile, puoi accompagnare queste frittelle alle immancabili Uova sode o accostarle alla classica torta pasqualina genovese, creando un mix di sapori primaverili unico. La preparazione è **semplice e veloce**: pochi minuti di frittura e porterai in tavola dei **ravioli fritti salati** che spariranno in un istante!

FRITTELLE DI ERBAZZONE FRITTE: TUTTI GLI INGREDIENTI PER IL TUO ANTIPASTO DI PASQUA

FARINA 00 300 gr

UOVA MEDIE 2

ACQUA Aggiungila gradualmente per regolare la consistenza. - 60 gr

SALE 6 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO DELLE FRITTELLE

SPINACI Puoi usare anche spinaci surgelati, assicurandoti di strizzarli perfettamente. - 300 gr

FORMAGGIO GRATTUGIATO Per un sapore più deciso, l'ideale è il Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi. - 30 gr

CIPOLLOTTO 80 gr

LARDO 30 gr

SALE

PEPE

INGREDIENTI PER LA FRITTURA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE Il miglior olio per friggere grazie all'alto punto di fumo, che garantisce frittelle asciutte e croccanti. - 800 gr

COME FARE LE FRITTELLE DI ERBAZZONE FRITTE: LA RICETTA PASSO

- 1** Inizia preparando la base del ripieno: **lava accuratamente gli spinaci freschi** e sistemali in una pentola con pochissima acqua. **Cuoci a fiamma dolce** per circa 10 minuti, finché non saranno appassiti.



- 2** Pulisci il cipollotto eliminando la parte esterna più dura e **tritalo finemente**. Passa poi agli spinaci cotti: **strizzali con cura** per eliminare tutta l'acqua in eccesso e **trita anche questi grossolanamente** su un tagliere.

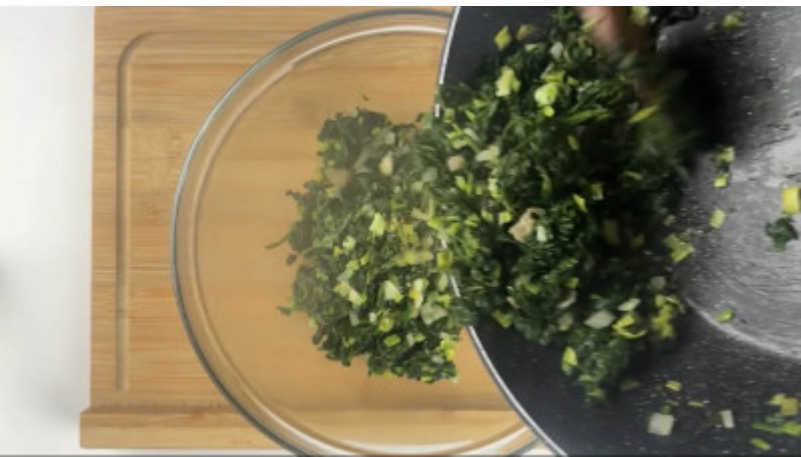


3 In una padella capiente, versa il **lardo tritato** e lascialo sciogliere a fiamma dolce. Quando sarà ben caldo, **unisci il cipollotto** (o lo scalogno) e lascialo rosolare per qualche minuto. Infine, **aggiungi gli spinaci tritati**, regola di sale e lascia insaporire il tutto per un paio di minuti, mescolando bene.





- 4** **Trasferisci gli spinaci insaporiti in una ciotola capiente e unisci il formaggio grattugiato.** Mescola accuratamente per **amalgamare bene** tutti gli ingredienti: questo sarà il cuore saporito delle tue frittelle.

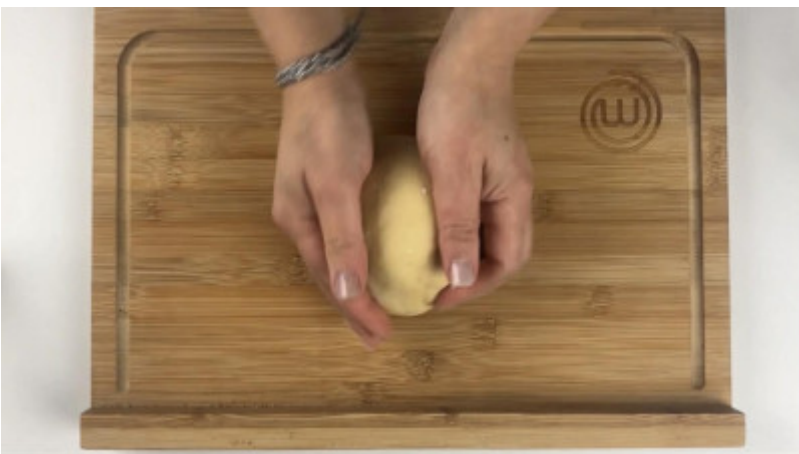


5 In una ciotola capiente **versa la farina** e il sale, poi **unisci le uova**. Inizia ad amalgamare e, quando saranno state assorbite, **aggiungi l'acqua a filo**. **Lavora l'impasto** energicamente per qualche minuto finché non risulterà perfettamente **liscio, morbido ed elastico**.





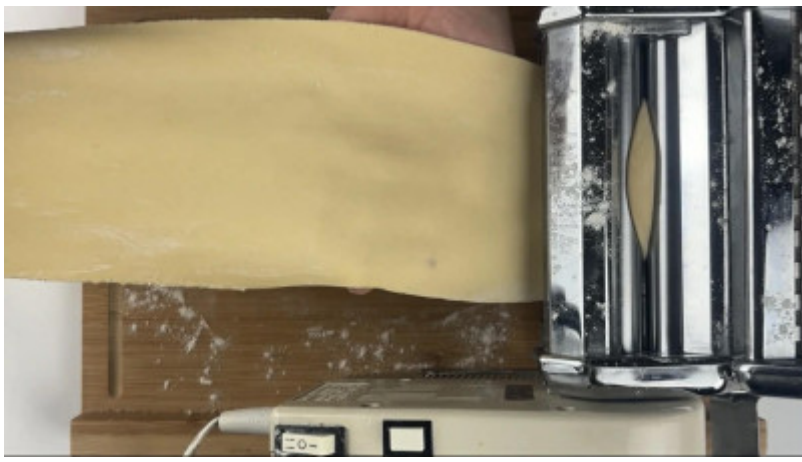
6 Forma una palla con l'impasto e **coprilo con una ciotola** rovesciata (a campana). Lascia **riposare per circa 30 minuti** a temperatura ambiente: questo tempo di attesa è fondamentale per "rilassare" la pasta e renderla facilissima da stendere senza che si ritiri.



7 Riprendi l'impasto, dividilo in fette spesse e appiattiscile infarinandole leggermente. Inizia a passare ogni fetta nella sfogliatrice impostata sul binario più largo (quello con lo spessore maggiore).

Piega la sfoglia su se stessa e ripassala una seconda volta. Prosegui stringendo gradualmente i rulli nei passaggi successivi, fino a ottenere una sfoglia sottile e uniforme, ideale per avvolgere il ripieno.





8 Sistema il ripieno sulla sfoglia a piccoli mucchietti ben distanziati tra loro. Copri con una seconda sfoglia e usa i palmi delle mani per eliminare tutta l'aria attorno al ripieno, sigillando con cura i bordi: questo passaggio è fondamentale per evitare che le frittelle si aprano durante la frittura.

Ritaglia le frittelle utilizzando una rotella dentellata e mettile da parte. Continua in questo modo fino a esaurire tutti gli ingredienti a tua disposizione.





9 In una padella capiente, versa abbondante olio di semi e lascialo scaldare bene. Quando l'olio sarà ben caldo, tuffa 3 o 4 frittelle alla volta per evitare di abbassare troppo la temperatura.

La cottura è rapidissima: basterà circa un minuto! Controllale spesso e girale di tanto in tanto finché non saranno perfettamente dorate su entrambi i lati. Scolale e adagiale su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e mantenerle croccanti.





10 Le tue frittelle di erbazzone fritte sono pronte! Trasferiscile su un piatto da portata e **servile subito in tavola**: danno il meglio di sé ancora calde e croccanti, perfette per conquistare tutti i tuoi ospiti al primo morso.



COME CONSERVARE LE FRITTELLE DI ERBAZZONE: I SEGRETI PER

Come ogni piatto fritto, le **frittelle di erbazzone** danno il meglio di sé appena tolte dal fuoco. Se dovessero avanzare, puoi comunque **conservarle in frigorifero** per un massimo di **2 giorni**

PREPARARLE IN ANTICIPO

all'interno di un contenitore ermetico.

Se desideri organizzare il tuo **menù di Pasqua** con anticipo, il segreto è **congelare le frittelle da crude**. Disponile ben distanziate su un vassoio e mettile in freezer; una volta solide, potrai trasferirle in un pratico sacchetto per alimenti per risparmiare spazio.

La comodità? Al momento del bisogno non dovrai nemmeno scongelarle: puoi **friggerle ancora congelate** direttamente in olio bollente, ottenendo un risultato croccante e saporito come se fossero appena preparate!

Il consiglio wow: la versione in friggitrice ad aria

Desideri un risultato più leggero senza rinunciare alla croccantezza? Puoi cuocere le tue **frittelle di erbazzone nella friggitrice ad aria**. Ti basterà spennellare leggermente la superficie della sfoglia con un po' di olio di semi e disporle nel cestello senza sovrapporle.

Cuoci a **190°C per circa 6-8 minuti**, girandole a metà cottura: otterrai uno stuzzichino dorato, fragrante e decisamente più light, perfetto per chi vuole godersi l'antipasto di Pasqua con un occhio alla linea.