

PRIMI PIATTI

Spaghetti fritti

di: *Brontolo*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

spaghetti
pangrattato
parmigiano grattugiato
sugo di pomodoro
olio per friggere
3 uova
sale.

PREPARAZIONE

1 Cuocere gli spaghetti al dente.



- 2 Scolarli e lasciarli intiepidire, quindi fare dei nidi della grandezza desiderata. Lasciarli raffreddare così che si incollino e non si disfino in frittura.



- 3 In una terrina mescolare pangrattato e parmigiano.



4 Sbattere le uova col sale e impanare i nidi.



5 Friggere in olio bollente fino a renderli piuttosto croccanti.



6 Servire caldi.



7 A piacere accompagnare con un sughetto di pomodoro.



NOTE