

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