

Frittelle di pane raffermo a impasto molle.

Frittelle di pane raffermo a impasto molle. Un piatto povero, quando le nostre nonne non avevano molto in frigo, due uova, un po' di pane duro, poco parmigiano e la cena era rimediata. Come tutte le ricette delle nonne, queste frittelle di pane raffermo sono speciali, un piatto semplice, con un po' di salsa di pomodoro, si ottiene anche un buonissimo sugo per la pasta.

- Preparazione:**10 Minuti**
- Cottura:**10 Minuti**
- Difficoltà:**Molto facile**
- Porzioni:**4 frittelle**
- Costo:**Molto economico**

Ingredienti

- **uova** 2
- **mollica di pane raffermo** 3 cucchiaini
- **Parmigiano reggiano** 1 cucchiaino
- **Prezzemolo** 1 ciuffo
- **Olio di semi** (per friggere) q.b.
- **sale e pepe** q.b.

Preparazione



1.

Per la realizzazione delle vostre frittelle di pane raffermo a impasto molle, basteranno pochi minuti, le nostre nonne amavano le cose buone e veloci.

Aprite le uova in una ciotola, sbattetele con un pizzico di sale e di pepe con i rebbi di una forchetta. Aggiungete la mollica che avrete ottenuto grattugiando o frullando pezzi di pane

duro, se troppo secco ammolate la mollica con pochissimo latte, aggiungete anche il parmigiano, e il prezzemolo che avrete precedentemente tagliato molto sottile.

A questo punto girate gli ingredienti e lasciateli riposare due tre minuti, solitamente la mollica tende ad assorbire l'uovo e a rendere l'impasto denso, il risultato deve essere un impasto molle, ma non fluido, che cade dalla ciotola piano, se dopo i 3 minuti vedete invece che l'impasto è denso aggiungete un filo di latte, se invece è troppo denso meglio aggiungere un uovo. Se fluido aggiungete un po' di mollica.

Alla fine assaggiate e aggiustate di sale e di pepe a vostro piacimento.

A questo punto riscaldate in una padella abbondante olio, quando sarà ben caldo, friggete l'impasto regolandovi mettendo due cucchiari di impasto, formando 4 frittelle , una in ogni quarto di padella.

Quando vedrete che rassodano e diventano di colore dorato, girare le frittelle di pane rafferma con una spatola velocemente, aspettate fin quando anche dall'altro lato saranno cotte e toglietele dalla padella. Poggiatele su carta assorbente per togliere l'olio in eccesso e servite calde! buonissime anche per pranzi al sacco, in mezzo al panino le frittelle di pane rafferma sono meravigliose!! A me ricordano tante gite fuori porta con i miei genitori!!