Scuma Fritta, ricetta della tradizionale pasta fritta siciliana

Autore: Redazione

Data: 22 Aprile 2021

La Pasta Fritta della tradizione siciliana.

- Ricetta della **Scuma Fritta**: un primo piatto semplice e delizioso.
- Si tratta di **spaghettini** fritti, croccanti e saporiti.
- A dare gusto alla preparazione ci pensa il delizioso caciocavallo ragusano.

Per preparare un **piatto da re**, non servono mille ingredienti. La tradizione siciliana ci insegna che, ingegnandosi un po', basta davvero poco per portare in tavola ricette deliziose, che soddisfano il palato e sollevano il morale. Prendete, ad esempio, la **Scuma Fritta**. Per molti di voi, probabilmente, questo nome suonerà del tutto nuovo, ma si tratta di una **ricetta** molto **antica**. È una **pasta fritta**, condita con pangrattato e caciocavallo ragusano. Prima di procedere, facciamo subito una precisazione. La ricetta non va confusa con quella della cosiddetta "frittata di pasta". In questo caso, infatti, gli spaghettini vengono cotti appositamente per diventare una delizia croccante. A rendere unico questo piatto non è solo questo: c'è molto di più da scoprire!

Il nome **Scuma Fritta** deriva dalla forma e dal colore che assume la pasta una volta cotta e presentata nel piatto. Questi “nidi” di spaghetti, infatti, fanno pensare alla schiuma del mare. Tra gli ingredienti, però, non ci sono né pesci né crostacei. Ci sono, invece, gli spaghetti e tanto buon **caciocavallo** ragusano, uno dei formaggi più antichi della Sicilia. Il suo sapore è leggermente **piccantino** ed è in grado di donare consistenza e carattere alle ricette. Con queste premesse, non può che essere un piatto delizioso, vero? Siamo certi del fatto di avervi fatto già venire fame: ecco ingredienti e procedimento.

Ricetta della Scuma Fritta

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di spaghettini;
- 150 g formaggio ragusano grattugiato;
- 30 g di burro;
- 60 g di parmigiano;
- 3 uova;
- pangrattato;
- olio di semi;
- sale;
- pepe nero.

Procedimento

1. Per fare la Scuma Fritta, dovete anzitutto mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua per la cottura della pasta.
2. Quando avrà preso il bollore, fate cuocere gli spaghettini e scolateli al dente.
3. A parte, in una padella, sciogliete il burro a fuoco dolce e versate all’interno la pasta.
4. Spostate la padella dal fuoco e cospargete la pasta con il parmigiano grattugiato e il pepe.
5. Mescolate bene e formate i nidi.
6. Lasciateli freddare.
7. A parte preparate un piatto con il caciocavallo grattugiato, uno con il pangrattato e un altro piatto con le uova battute insieme ad un pizzico di sale.
8. Scaldate l’olio per la frittura.
9. Immergete i nidi di pasta uno per volta prima nelle uova battute, poi nel caciocavallo grattugiato e infine nel pangrattato.
10. Friggete nell’olio bollente, fino a doratura.
11. Scolate bene e servite ben caldi.

Buon appetito! – Fonte e Foto: Alice Tv.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/scuma-fritta-ricetta/

Generato il 17/11/2026