PASTA FRITTA

Autore: Staff Siciliafan

Data: 09 Maggio 2013

01Le ricette di Emma

La ricetta:

Avete mai mangiato la pasta al sugo fritta in padella?
Io a volte ne cucino di più a pranzo apposta per friggerla la sera. Si può preparare anche al momento, ma cotta a pranzo e fritta la sera è ancora più buona.
Si era soliti prepararla la domenica sera con la pasta avanzata dal pranzo.
I formati ideali da friggere sono gli spaghetti o i rigatoni, ma si possono usare anche tagliatelle o altri formati.
Non esiste una vera e propria ricetta, ci sono diverse varianti, chi mette l'aglio e l'acciuga nell'olio e poi ci versa la pasta, chi la mescola con dell'uovo battuto prima di metterla in padella per dare

maggiore consistenza, chi aggiunge del formaggio grattuggiato o del pangrattato. Personalmente la preferisco semplice, solo con una spolverata di pangrattato: scaldate un filo d’olio in padella, mettete un velo di pangrattato, versatevi la pasta già cotta e condita con la salsa e schiacciatela bene con una paletta, deve diventare una specie di sformato. Lasciatela friggere fino a quando non si sia formata una crosticina dorata e croccante, quindi rivoltatela con l’aiuto di un piatto e fatela dorare dall’altro lato. Servitela calda.

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/pasta-fritta/

Generato il 18/11/2026