

Frittelle alla scarola

Le **frittelle alla scarola** sono gustose frittelle di pasta lievitata che contengono scarola, olive nere e ricotta salata grattugiata. In cottura si gonfiano e diventano croccanti fuori e morbide dentro. Una vera delizia.

Le **frittelle alla scarola** sono ottime come secondo piatto in accompagnamento a salumi, formaggi e sottaceti. In particolare le **frittelle alla scarola** si accompagnano alla mozzarella di bufala.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 300Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- [Pastella per frittelle](#) nelle dosi per le persone della ricetta
- Mezzo cespo di [scarola](#)
- [Sale](#)
- 8 [olive nere](#)
- 2 spicchi di [aglio](#)
- 1 cucchiaio di [olio extravergine di oliva](#)
- 15 g di [ricotta salata](#)
- [Olio di semi di arachide](#) per friggere

PREPARAZIONE

- Preparare la pastella di base per frittelle. Nel frattempo che lievita, preparare la scarola.
- Pulire la scarola selezionando le foglie e sciacquandole sotto acqua corrente. Rimuovere la parte più coriacea dei gambi e i filamenti.
- Mettere la scarola in una capace pentola, portarla sul fuoco e farla bollire a fuoco moderato per 8-10 minuti. Non aggiungere altra acqua che non quella che resta sulle foglie dopo il lavaggio. A metà cottura unire un pizzico di sale.
- Quando cotta, mettere la scarola in un colino e premere bene con un cucchiaio in modo da strizzarla e levare così gli ultimi residui di acqua.
- Snocciolare le olive e spezzettarle grossolanamente.
- In una padellina antiaderente far imbiondire l'aglio spellato nell'olio.
- Unire la scarola e le olive. Far cuocere per 4-5 minuti a fiamma vivace mescolando continuamente.
- A fine cottura mettere la scarola su un tagliere, eliminare l'aglio, lasciarla intiepidire, quindi tritarla grossolanamente con un pesante contello.
- Al termine della lievitazione della pastella, unire la scarola e la ricotta salata grattugiata.
- In una padella scaldare abbondante olio per frittura. Quando è ben caldo tuffarvi la pastella a cucchiariate. Non riempire troppo la padella per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Quando la superficie della frittella risulterà ben dorata, scolare e asciugare accuratamente con carta da cucina.
- Tenere al caldo fintanto che non sono pronte tutte le frittelle.
- Servire accompagnando con affettati e formaggi a piacere. In particolar modo, questo tipo di frittelle si accompagna bene alla mozzarella di bufala. Calcolarne 100 g a testa per servire come piatto unico.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGAN

Omettere la ricotta salata.

I consigli di Barbara

Se avanzano le frittelle sono ottime anche il giorno dopo appena riscaldate sulla griglia del forno a 200°C con la funzione ventilata. Mettere una leccarda sotto per evitare che l'olio in eccesso coli sul fondo del forno, quindi asciugarle con carta da cucina.

Per trovare la giusta temperatura di cottura, aprire una delle prime frittelle nel momento in cui risulta ben dorata. Dovrà essere cotta all'interno. Se non lo è la temperatura è troppo alta, regolarla di conseguenza. Se avete un termometro da cucina, la temperatura giusta dell'olio è di 170°C.