

Ricetta recuperata da M.R. Bonfilio

Capitolo di riferimento: ***Purpette e Frittate***

N° relativo di ricetta: **98/275**

Voci correlate di Glossario: *Vacande* - Vuote
Sti - Queste/sti

98/275. ***Frittatelle i Zafarane toste***

Per preparare *sti frittatelle* fai sbollentare *ancuna zafarana tosta*, scolale, privale del peduncolo e dei semi, asciugale *nda na mappina* e dividile in due o più parti nel senso della lunghezza.

Nel frattempo prepara la pastella *sdillittando* un uovo con una spolverata di sale, un bicchiere di acqua e della farina.

Immergi un pezzo *i zafarana* per volta nella pastella, o se preferisci tutti insieme, frigi la pastella a cucchiaiate in olio ben caldo, *fa arrussicà i frittatelle* prima da un lato e poi dall'altro, asciugale su carta assorbente e servile calde.

Se ti avanza della pastella puoi fare *i frittatelle vacande* al sapore di *zafarane toste*.