

Le tradizioni religiose ...in cucina!

25 aprile San Marco

Frittata co' le "Moleche" (Granchi dal guscio tenero)



Ingredienti (4-5 persone)

- 500 g di "moleche" (granchi dal guscio tenero) - 6 uova
- 1/2 tazza di farina bianca - 30 g di burro
- 2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato
- pepe bianco macinato - sale - abbondante olio per friggere

Preparazione

Lavare le "moleche" in abbondante acqua corrente; eliminare le pinze che sono piuttosto dure. Passarle nella farina, quindi porle a friggere in abbondante olio bollente. Quando saranno ben dorate, sgocciolarle, porle sulla carta assorbente eliminando l'eccesso di unto. Sgusciare le uova in una terrina, sbatterle fino ad ottenere un composto ben spumoso, unite il sale, il pepe e il formaggio grattugiato e mescolate bene. Scaldare il burro in una padella antiaderente e, quando sarà caldissimo, versare il composto, unendo le "moleche" fritte in precedenza.

Lasciar cuocere a fiamma media fino a che la parte superiore della frittata risulterà quasi asciutta, poi girarla e farla cuocere dall'altra parte. Infine, farla scivolare su un piatto e servirla ben calda.