
Minestra di frittatine

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Questa ricetta tradizionale austriaca può essere una variante alla pasta per chi fa il brodo il giorno di Pasqua

La minestra di frittatine, la ***Frittatensuppe***, è una ricetta tipica dell'Austria e di alcune aree montane della Germania. Se si fa un brodo di carne, il gusto è più corposo di un brodo vegetale, mentre l'aggiunta di erbe aromatiche all'impasto delle frittatine le rende più saporite. **Ingredienti per quattro persone** 80 g di farina setacciata 180 ml di latte 2 uova 10 g di burro sale q. b. erbe aromatiche (prezzemolo e erba cipollina, ma anche timo, maggiorana, salvia) q. b. olio (o grasso) per friggere q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora Tenere pronto del brodo di carne (manzo e pollo) o vegetale. Mescolare in una ciotola la farina con il latte e un pizzico di sale, fino ad ottenere un impasto uniforme. Aggiungere le uova, mescolando bene. Aggiungere il burro e il prezzemolo o altre erbe aromatiche, in base ai propri gusti. Attenzione a non formare grumi. Lasciare riposare l'impasto per almeno mezz'ora prima di cuocere. Quindi, riprendere l'impasto, mettere dell'olio in una padella (se possibile per piadine o crepes), formando delle crepes sottili. Farle raffreddare, arrotolarle e tagliarle a strisciole. Versare le frittatine nel brodo caldo subito prima di servire, spargendo sui piatti del prezzemolo tritato o dell'erba cipollina. Per un tocco più tradizionale friggere le frittatine con grasso di origine animale.