



# I sapori di una volta

L'intento di questa nuova rubrica di cucina è riscoprire i sapori di una volta rispolverando ricette che le nostre nonne ci hanno tramandato e che non possiamo e non dobbiamo dimenticare.

Così cercheremo di proporre piatti semplici e gustosi che animavano le tavole dei nostri paesini di montagna tanti anni fa.

## Le frittelle salate della nonna Titta

di Alice Nannetti

Questa è la ricetta delle frittelle salate che faceva la mia bisnonna Letizia, originaria di Casa Scagnoli. Tutti gli anni approfittava del Carnevale per radunarci tutti attorno alla tavola e gustare insieme un bel piatto di frittelle. Visto il periodo appena passato, ne approfitto per proporvi questa semplice bontà.



Rompete le uova in una ciotola. Aggiungete la farina e il parmigiano grattugiato.



Iniziate a mescolare con un cucchiaino di legno per amalgamare il tutto. Aggiungete gradatamente acqua, continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi, fino a quando non otterrete una consistenza adeguata (non deve essere troppo liquida). Insaporite con un po' di sale e di pepe.



Continuate a mescolare energicamente. Scaldate abbondante olio in una pentola e friggete piccole quantità della pastella preparata, aiutandovi con un cucchiaino. Girate le frittelle di tanto in tanto e toglietele quando saranno dorate. Fate perdere l'eccesso di olio su carta da cucina, e servite subito caldissime. Ed ora non vi resta altro che assaggiarle... Buon appetito!