



Frittatina di uomini nudi

Gli “uomini nudi” altro non sono che novellame di pesce, di consistenza fragile, trasparente e biancastro, lungo appena alcuni centimetri. Oggi sono pesciolini rarissimi e assai pregiati –da non confondere con i bianchetti di provenienza cinese (anche questi una pallida imitazione dei veri “uomini nudi”).

Prendere gli uomini nudi (ne bastano poche etti), infarinarli leggermente, metterli in una padellina antiaderente appena unta con olio d’oliva e tostarli (fino ad una leggera doratura): scolarli e porre su carta assorbente con una lievissima spolveratina di sale fino (se possibile il sale dolce di Cervia macinato finemente).

In un piatto fondo, sbattere le uova- come per una qualsiasi frittata- con una forchetta, immergervi i pesciolini fritti e una manciata di prezzemolo tritato, e a piacere un poco di parmigiano grattugiato, mescolare delicatamente, e mettere in una padellina calda leggermente unta. Cuocere a fiamma bassa, girandola, fino a giusta consistenza, come per qualsiasi altra frittata. Si può servire calda o anche fredda (no di frigo) guarnendola con un poco di prezzemolo.

Guido Pasini

[Read More](#)
