FRITTATA CON LE MOLECHE

Ingredienti per 4/5 persone:

- 500 gr. di moleche (granchi dal guscio tenero),
- 6 uova,
- 1/2 tazza di farina bianca,
- 30 gr. di burro,
- 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattuggiato,
- pepe bianco macinato,
- sale,
- abbondante olio per friggere.

Lavate le moleche in abbondante acqua corrente; eliminate le pinze che sono piuttosto dure.
Passatele nella farina, quindi ponetele a friggere in abbondante olio bollente.
Quando saranno ben dorate, sgocciolatele, ponetele sulla carta assorbente eliminando l'eccesso di unto.
Sgusciate le uova in una terrina, sbattetele fino a ottenere un composto ben spumoso, unite il sale, il pepe e il formaggio grattugiato e mescolate bene.
Fate scaldare il burro nella padella antiaderente e, quando sarà caldissimo, versatevi il composto, unendo le moleche fritte in precedenza.
Lasciate cuocere a fiamma media fino a che la parte superiore della frittata risulterà quasi asciutta, poi giratela e fatela cuocere dall'altra parte.
Infine fatela scivolare su un piatto di portata e servitela subito, ben calda.