FRITTELLE DI SPAGHETTINI DELLA TINA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di spaghettini fini,
- sale,
- 50 g di burro,
- parmigiano grattugiato,
- un uovo,
- pangrattato,
- olio per friggere,
- salsa di pomodoro preparata in precedenza.

Lessate gli spaghettini in abbondante acqua salata, scolateli un poco al dente, conditeli con il burro e il parmigiano grattugiato, quindi disponeteli sopra un ripiano unto con olio, formando uno strato alto circa un centimetro.
Allorchè saranno freddi, tagliateli a dischi del diametro di 6-7 cm.
Passateli prima nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato, quindi adagiateli in una padella per fritti con abbondante olio ben caldo.
Fate dorare bene le frittelle da ambo le parti e, man mano che saranno pronte, mettetele a perdere l'unto di frittura su un foglio di carta assorbente da cucina, tenendole al caldo.
Accompagnatele con la salsa di pomodoro ben calda (che avrete preparato in precedenza nel modo consueto), servita a parte.