Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Frittata di scammaro

Pasta, patate, riso & co.
Per utilizzare gli spaghetti in dispensa
Piatti di pasta
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/frittata-di-scammaro

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spaghetti
- 2 spicchi d'aglio
- 75 g di olive nere di Gaeta
- 50 g di capperi dissalati
- 8 acciughe sott'olio
- 100 g di olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Portare a mezza cottura gli spaghetti. Condirli con l'olio, le olive denocciolate, le alici spezzettate e i capperi. Versarli in una padella di ferro, pareggiarli, e a fuoco medio, facendo attenzione a che non brucino, lasciare che si formi una crosta bruno-dorata. Con l'aiuto di un coperchio rigirarla e ripetere l'operazione dall'altro lato.

"Scammarà" in napoletano vuol dire "mangiar di magro". Etimo opposto a "cammarare", dal latino medioevale "avvelenare, guastare, infettare". Anticamente ci si infettava l'anima se si mangiava di grasso nei giorni di quaresima.

Tempo di preparazione: ca. 30 minuti