

Frittata di pasta



La frittata di pasta è una ricetta furbissima, mia mamma la preparava sempre quando andavo in gita con la scuola in alternativa ai soliti panini che diventano ciccosi. Validata idea di riciclo, se ti avanza della pasta o se hai sbagliato le dosi. Anche d'estate, se hai voglia di primo ma non lo vuoi fumante è ottima anche fredda. La frittata di pasta, pur con semplici ingredienti è un piatto completo, lo puoi preparare la sera per il giorno dopo e si presta ad accompagnare i tuoi pranzi nelle prossime scampagnate!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di pasta , si prestano le linguine o gli spaghetti
2. 6 uova grandi
3. formaggio grana abbondante

4. olio evo qb
5. sale qb
6. pepe qb

★ PROCEDIMENTO ★

- Cucina gli spaghetti come normalmente fai
- scolali, condisci con un pò d'olio per non farli incollare troppo e lasciali intiepidire
- in una zuppiera capiente sbatti uova, sale, pepe e formaggio
- aggiungi la pasta e amalgama bene
- in una padella metti olio abbondante, rovescia il composto e dai forma alla tua frittata
- quando ha raggiunto la compatezza, girala e cuoci l'altro lato
- adagiala su un piatto ricoperto di carta assorbente

La tua frittata di pasta è pronta, buon appetito!!!!