

SECONDI PIATTI

## Frittata di pasta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La frittata è un classico per il picnic di Pasqua. Noi vi proponiamo questa frittata di pasta un po' piccantina grazie alla 'nduja e molto gustosa per via di salame, pancetta e provola, insomma un piatto a cui non manca certo carattere!

### INGREDIENTI

SPAGHETTI già lessati - 300 gr  
UOVA 6  
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr  
NDUJA 50 gr  
SALAME 50 gr  
PANCETTA (TESA) a dadini - 50 gr  
PROVOLA 100 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola sbattete le uova con il parmigiano ed un pochino di sale.



- 2 Unite il composto di uova e parmigiano agli spaghetti e mescolate affinché gli spaghetti ne vengano completamente ricoperti.



- 3 Fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in un tegame abbastanza capiente da poter contenere tutti gli ingredienti della frittata.

Trasferite metà del composto di spaghetti e uova nel tegame e lasciate che si rassodi leggermente.



- 4 Distribuite, quindi sullo strato di frittata di spaghetti il condimento ovvero: 'nduja a pezzi, il salamino a fette, la pancetta a dadini e la provola a tocchetti.



- 5 A questo punto ricoprite la farcia con gli spaghetti rimasti.



6 Distribuite un'altro po' di parmigiano sopra l'ultimo strato di spaghetti.



7 Lasciate cuocere fino a quando il tutto si sia ben rassodato, circa 15 minuti.

Se siete audaci provate a girare la frittatona, altrimenti lasciate cuocere la frittata incoperchiata cosicchè anche la parte superiore possa cuocersi a puntino.

In questo secondo caso avrete una seconda faccia della frittata meno dorata.

