

ANTIPASTI E SNACK

# Frittata di pasta

di: *chocomolly*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

100 g di scarsi di capelli d'angelo

1 uovo

grana padano

qualche fetta di pancetta

olio

pepe

1 goccio di latte.

## PREPARAZIONE

**1** Cuocere la pasta, nel frattempo tagliare la pancetta.



- 2 Sbattere l'uovo con il latte, il pepe e il grana padano grattugiato, aggiungere la pancetta e la pasta scolata bene.





3 Ungere un padellino e mettere il composto, cuocere bene da tutti i lati.





FRITTATA DI PASTA