

PRIMI PIATTI

# Frittata di pasta

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Che bontà la **frittata di pasta**! Questa ricetta è un irresistibile piatto unico della tradizione, soprattutto partenopea, buono da leccarsi i baffi!

La frittata di pasta nasce come **piatto “da recupero”** per non buttare la pasta avanzata, ma con il tempo è diventata una delle preparazioni più ambite da parte di nonne e zie: ogni famiglia ha i suoi segreti per prepararla alla perfezione!

La **tradizione napoletana** suggerisce di arricchire la farcitura con scamorza affumicata e pancetta o salame, ma tu sbizzarrisciti pure nel personalizzarla a piacimento con tutti gli avanzi che hai in frigorifero, verrà ancora più buona e saporita.

Irresistibile quando è calda e filante, la frittata di pasta, è ottima anche a temperatura ambiente ed è quindi perfetta anche per un pic-nic o per un bel pranzo in spiaggia nella bella stagione.

Vediamo insieme come prepararla!

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 300 gr

UOVA INTERE 4

LATTE 100 ml

PANCETTA AFFUMICATA 200 gr

SCAMORZA Va bene sia dolce sia affumicata - 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

PEPE NERO 1 pizzico

SALE FINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

1

Se non hai degli spaghetti già cotti ed avanzati da precedenti occasioni, dovrai iniziare a cucinare la ricetta della frittata di pasta proprio da questo punto: cuoci gli spaghetti in acqua bollente salata e scolali al dente, poi lasciali intiepidire.



2 Rompi le uova e versale in una ciotola, poi aggiungi il latte e condisci con il formaggio grattugiato e il pepe nero.

Sbatti con una frusta o una forchetta per far amalgamare il composto.





**3** Taglia il formaggio e la pancetta a cubetti.

Versa gli spaghetti nella ciotola con il battuto d'uovo e mescola, infine aggiungi la pancetta e il formaggio.

Fai amalgamare pasta e condimenti mischiando bene.





4 Schiaccia due spicchi d'aglio con il lato della lama di un coltello e falli soffriggere in padella

con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Togli l'aglio dall'olio e versa la frittata di spaghetti.



- 5** Sistema uniformemente la pasta su tutta la superficie della padella, cuoci qualche minuto a fiamma vivace poi copri, abbassa la fiamma e lascia per 12-15 minuti.

Togli il coperchio e verifica che la base sia ben cotta e compatta, quindi gira la frittata aiutandoti col coperchio o con un piatto.

Versa la frittata girata in padella e cuoci per altri 10 minuti.

Sistema la frittata di pasta su un piatto da portata e servi tagliata a fette: se è calda va mangiata con le posate, altrimenti si può anche tenere con le mani come una fetta di pizza!



