

SECONDI PIATTI

Frittata di pasta

di: *Cookaround*

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 frittata, 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.

