

SECONDI PIATTI

## Frittata 'e vermecielle a' cafona

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

300 g di vermicelli  
1 spicchio d'aglio  
25 g di acciughe  
25 g di olive nere  
1 pomodoro maturo  
2 uova  
capperi  
sugna  
olio abbondante  
prezzemolo  
2 cucchiaini di pane grattugiato  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Lessare al dente la pasta in abbondante acqua salata.

In una padella soffriggere nell'olio dell'aglio da togliere appena si sarà colorito, le

acciughe tritate, le olive snocciolate e tagliate, i capperi ed il pomodoro tagliato a dadini.  
Cuocere qualche minuto.



- 2 Versare il condimento in una zuppiera insieme ai vermicelli, le uova, il prezzemolo ed il pane grattugiato. Mescolare bene finché le uova non siano ben amalgamate alla pasta.



3 In una padella soffiggere la sugna, versare la pasta condita, spianandola con una

forchetta. Cuocere la frittata fino a che non presenta una crosta colorita. Rivoltarla con un piatto. Cuocere ancora qualche minuto anche l'altro lato.



