



Le nostre ricette



Frittata di maccheroni

tempo di preparazione: ⌚ 45'

difficoltà: 👨🍳👩🍳

ingredienti:

Per 6 persone:
500 g di spaghetti grossi;
100 g di burro;
100 g di parmigiano grattugiato;
4 uova;
1 mozzarella da 150 g;
1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva;
sale e pepe



preparazione:

Cuocete gli spaghetti al dente, scolateli, versateli in una terrina e, ancora caldi, conditeli con il burro morbido e a pezzetti. Mescolate bene e lasciateli intiepidire. Affettate finemente la mozzarella. In una ciotola sbattete le uova insieme al parmigiano grattugiato, insaporite con sale e pepe e versatele sugli spaghetti tiepidi mescolando bene. Scaldate la metà dell'olio in una padella antiaderente e versatevi la metà del composto di uova e spaghetti, distribuitevi le fettine di mozzarella e coprite il tutto con il resto della pasta. Muovendo la padella sulla fiamma moderata, fate cuocere uniformemente la frittata da una parte quindi fatela scivolare su un coperchio. Appoggiatevi sopra la padella e, con un colpo deciso, capovolgete la frittata e terminate la cottura. Servitela tiepida ma è ottima anche fredda