

heute gibt es...

## Frittata di spaghetti



### **Ingredienti:**

- 350g di spaghetti
- 3-4 cucchiari di latte (se Spaghetti dal giorno prima)
- 4 uova
- 40g di Parmigiano grattugiato
- 30 g di burro, ammorbidito
- 100g pancetta, prosciutto o. Ä.
- Sale
- Pepe
- po 'di olio d'oliva

### **Preparazione:**

1. La pasta al dente e scarico. Se questi aggiungere un po 'di latte dal giorno precedente e mescolare accuratamente in modo che gli spaghetti non stare insieme.
2. Le uova aggiungere e mescolare bene con due forchette.
3. Ora, il formaggio, che ha tagliato in piccoli pezzi di burro, aggiungete la pancetta tagliata a dadini, sale e pepe e mescolare bene di nuovo con le forche.
4. In una padella (22-24cm diametro) dare un filo di olio d'oliva e di calore.
5. Poi la pasta di riempimento nella padella e soffriggere a fuoco medio fino a quando non ha un pari, colore marrone dorato sul fondo ed è croccante. Questo in grado di verificare la sua con la sua sollevare leggermente la frittata a margine.
6. Dopo che rovesciare il frittata su una piastra piatta, a sua volta, scaldare un filo d'olio in una padella e friggere il tutto dall'altro lato. Qui, basta lasciare la polizza frittata di spaghetti nella padella.
7. Una volta che la frittata di spaghetti è d'oro crosta marrone e dall'altro lato, è pronto per essere servito.

### **Importanti suggerimenti e informazioni:**

- Invece Spaghetti altri tipi di pasta possono essere utilizzati naturalmente. Quando la pasta come fusilli sarei ancora pianificare un uovo in aggiunta, come altrimenti c'è il rischio che la pasta non si attacchino tra loro.
- I frittata possono essere consumati sia calda, o fredda, e tiene circa 1-2 giorni.
- Se vi piacciono gli ingredienti possono variare, utilizzare un altro formaggio, aggiungere le verdure o utilizzare la pasta con salsa di pomodoro.