

Frittata di spaghetti

Categoria: Portate - Uova, Crepe e Omelette



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	



La frittata di spaghetti è una sostanziosa e gustosissima pietanza, ideale da realizzare non solo se intendete effettuare qualche scampagnata o picnic, ma anche come appetitoso antipasto, spuntino o addirittura piatto unico.

La frittata di spaghetti viene preparata amalgamando uova, formaggio grattugiato, pancetta, prezzemolo tritato, provola e pepe, e versando il composto in una padella contenente degli spaghetti lessati: la cottura avviene, come per una normale frittata, cuocendola da entrambi i lati.

Ingredienti

» Olio di oliva extravergine 3-4 cucchiari	» Sale q.b.
» Pancetta affumicata a cubetti 50 gr	» Scamorza (provola) affumicata 100 gr
» Parmigiano Reggiano grattugiato 50 gr	» Spaghetti lessati, 350 gr
» Pepe macinato a piacere	» Uova 5
» Prezzemolo tritato 2 cucchiari	

Preparazione



Per preparare la frittata di spaghetti iniziate tagliando la scamorza a cubetti (1) poi rompete le uova dentro una ciotola, sbattendole con una forchetta o una frusta, unite il sale, il pepe macinato, il parmigiano grattugiato (3),



la pancetta a cubetti (4) e la scamorza (5); mescolate bene gli ingredienti tra di loro (6).



Prendete gli spaghetti lessati e poneteli in una padella antiaderente contenente l'olio caldo. Distribuiteli su tutta la superficie della padella allargandoli bene (7) e lasciateli soffriggere qualche minuto senza toccarli. Versate il composto ottenuto nella padella (8), avendo cura di distribuirlo uniformemente su tutta la superficie, poi, a fuoco dolce, continuate la cottura per 10 minuti almeno coprendo la frittata con un coperchio (9).



Trascorso il tempo indicato, aiutandovi con il coperchio, girate la frittata (10-11), lasciatela cuocere senza coperchio per 5 minuti (12). Per assicurarvi che la frittata sia cotta, scuotetela avanti- indietro per verificare che sia ben staccata dal fondo. Quando la frittata sarà pronta fatela scivolare su di un piatto da portata e servitela immediatamente, tagliandola a fette.

Consiglio

Nella frittata di spaghetti, come in qualsiasi frittata, gli ingredienti possono essere fantasiosamente sostituiti a seconda dei gusti: potreste sostituire, ad esempio, la pancetta con del prosciutto cotto o dei wurstel, oppure la provola affumicata con della mozzarella, emmentaler o groviera. Potete preparare la frittata anche con spaghetti avanzati già conditi e insaporire a piacere la frittata.

Consigli per gli acquisti



Con la nuova airfryer potrai preparare deliziose patatine croccanti per tutta la famiglia, senza olio, questo vuol dire fino all'80% di grassi in meno.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)