

FRITTATA DI VERMICELLI

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo vermicelli,
- 7 uova,
- 150 g di burro,
- 100 g di formaggio parmigiano.

Lessare e scolare al dente i vermicelli, condire con il burro e il parmigiano.

Sbattere e salare le uova, poi mescolarle con i vermicelli.

Intanto mettere sul fuoco una padella con un po' d'olio.

Quando l'olio sarà caldo versare nella padella i vermicelli, abbassare la fiamma e, quando la pasta sarà cotta da un lato, rivoltare per far cuocere l'altro lato.