

FRITTATA DI SPAGHETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova,
- 350 g di spaghetti,
- 40 g di burro,
- 2-3 cucchiai olio d'oliva,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- 80 g di parmigiano,
- sale,
- pepe.

Si può usufruire della pasta avanzata il giorno precedente, già condita con il burro o il pomodoro. Se non si dispone di avanzi, cuocere la pasta e scolirla al dente; condire con il burro e la metà del parmigiano grattugiato. Lasciare raffreddare gli spaghetti, smuovendoli ogni tanto con una forchetta perché tendono ad attaccarsi.

Unire le uova, il restante parmigiano, un po' di pepe e il prezzemolo tritato finemente.

Mescolare bene con delicatezza.

In una padella mettere l'olio e farlo scaldare bene.

Adagiarvi gli spaghetti in modo uniforme, in modo da far assumere alla pasta la forma della frittata. Quando la frittata si sarà un po' rappresa, capovolgerla con l'aiuto di un piatto e farla scivolare di nuovo nella padella.

Terminare la cottura e lasciarla intiepidire prima di servire.