

Frittata di pasta rossa

Tempo di preparazione: 39 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- spaghetti (o altra pasta avanzata): 250 gr
- uova: 3
- passata di pomodoro Pomì: 200 ml
- spicchio d'aglio: 1
- parmigiano grattugiato: 40 gr
- olio extravergine d'oliva: q.b.
- sale, pepe e basilico: q.b.
- mozzarella a cubetti o provola (facoltativo): q.b.



Preparazione

Ricetta perfetta da portare in ufficio o per una gita fuori porta; è pratica, golosa e si presta a un formato “lunch box”. Ha anche un tocco creativo che la rende interessante senza complicarla troppo.

Procedimento:

1. Cuoci la pasta al dente e condiscila con la passata di pomodoro precedentemente cotta per 10 min con olio, aglio e basilico. Lascia raffreddare.
2. In una ciotola sbatti le uova con parmigiano, sale e pepe.
3. Unisci la pasta condita alle uova, mescola bene (aggiungi la mozzarella se vuoi).
4. Versa in una padella unta con un filo d'olio e cuoci la frittata a fuoco medio per 6-7 min per lato (aiutandoti con un piatto per girarla).
5. Servi calda o a temperatura ambiente.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 ml

