



CHEF IN
CAMICIA



Frittatone di Spaghetti

> INGREDIENTI

Ingredienti per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Facile

- Spaghetti, 120g;
- Uova, 5;
- Sale, q.b.;
- Pepe, q.b.;
- Olio EVO, q.b.;
- Parmigiano, 50g.

> PREPARAZIONE

- Prendete le uova e con una forchetta mixatele insieme al parmigiano grattugiato in una boule e correggete di sale e pepe;
- In una padella versate dell'olio evo e tenete il fuoco basso, disponete gli spaghetti sulla base della padella come se doveste riscaldarli;
- Dopo un paio di minuti versate il composto a base di uova sulla base della padella e fate andare fino a cottura;
- Con l'aiuto di un coperchio giratela frittata di pasta, una volta che sarà ben dorata servitela calda!

**I CONSIGLI
DEGLI CHEF**

Una delle più gustose ricette di recupero della tradizione partenopea!



WWW.CHEFINCAMICIA.COM