Ricetta: **Frittata di pasta**

Author: WWW.MISYA.INFO

La frittata di pasta è un classico della cucina napoletana, e viene comunemente chiamata frittata di maccheroni; nata come ricetta per utilizzare la pasta avanzata, la frittata di pasta è poi diventata una preparazione a sè che oltre ad essere preparata e servita a pranzo o a cena insieme ad un'insalata come piatto unico, è spesso preparata in occasione di gita fuori porta, di allegre scampagnate o pic nic.
C'è chi prepara la frittata di pasta "bianca", chi la fa "rossa", chi utilizza i rigatoni, chi i vermicelli o i bucatini, e c'è chi l'arricchisce con pezzetti di prosciutto e formaggio, o quello che si ha a portata di mano in frigo.Questa è la ricetta classica che facciamo a casa mia, bianca e senza l'aggiunta di nient'altro se non uova parmigiano, sale e pepe e un goccio di latte per renderla più morbida al suo interno.. una vera bontà.

Ingredienti per 4 persone:
350 gr di vermicelli
5 uova
50 gr di parmigiano grattugiato
20 gr di burro
100 ml di latte
sale
pepe
olio

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 40 min
Procedimento per preparare la frittata di pasta

Cuocete i vermicelli in abbondante acqua salata.

Scolate la pasta al dente e lasciatela raffreddare.

In una ciotola sbattete le uova insieme al parmigiano grattugiato,il latte sale e pepe e mescolate

Aggiungete i vermicelli, il burro a fiocchetti e mescolare facendo ben amalgamare il tutto.

Scaldate l'olio in una padella antiaderente, sistematevi il composto e cuocere uniformemente la frittata di pasta da una parte

Quando si sarà creata una bella crosticina, capovolgetela aiutandovi con un piatto o due palette e terminate la cottura dall'altro lato.

Sollevare la frittata di pasta e poggiatela su un piatto da portata ricoperto di carta assorbente

Lasciate intiepidire prima di tagliarla a fette e servirla con un contorno di insalata.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO