



## FRITTATA DI SPAGHETTONI CON SILANO, SCAMORZA ED ORIGANO FRESCO

**DI DEBORA VIVIAN GARRA**

 DIFFICOLTÀ: 2/3

 TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40'

 INGREDIENTI PER 4 PERSONE

### PREPARAZIONE

- 1 Cuoci la pasta al dente in abbondante acqua e sale. Scolala bene e riponila in una ciotola grande.
- 2 Taglia la pancetta e il formaggio silano a dadini piccoli. Aggiungi alla pasta le uova, il parmigiano, il sale, il pepe, la pancetta e il formaggio e, aiutandoti con due forchette, gira benissimo e amalgama gli ingredienti il più possibile. Aggiungi quindi qualche fogliolina lavata di erbe aromatiche.
- 3 Ungi leggermente il fondo di una padella antiaderente, scalda per bene sulla fiamma e poi versa il contenuto della ciotola al suo interno. Lascia cuocere a fuoco medio per 3-4 minuti. Quando si è formata una crosticina abbastanza compatta sul fondo, rovescia la frittata di spaghetti su coperchio piatto.
- 4 Rimetti la padella sul fuoco e fai scivolare delicatamente la frittata dalla parte non cotta. Completa la cottura per qualche minuto, fino a quando anche dall'altra parte non si sarà formata una bella crosticina dorata.
- 5 Sforna su un piatto. Lascia intiepidire e guarnisci con qualche fogliolina. Servi tagliando a spicchi, come una torta.

