

## La frittata di spaghetti

Ecco qui la mia versione, molto ridotta, della frittata con gli spaghetti (alla carbonara!)  
E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

|                         |          |     |
|-------------------------|----------|-----|
| uova                    | pz.      | 1   |
| sale e pepe             |          | QB. |
| noce moscata            |          | QB. |
| latte o panna           | CT.      | 3   |
| sbrinz (o grana)        | CT.      | 2   |
| spaghetti pronti freddi | porzione | 1   |
| olio EVO                |          | QB. |

*Nota: questi ingredienti sono per un primo molto leggero per due o un antipastino per quattro*

Preparazione:

Sbattere l'uovo con sale, pepe e noce moscata. Aggiungere il latte e lo sbrinz e amalgamare il tutto.

Scaldare l'olio in padella e appena caldo rosolare bene gli spaghetti.

Quindi distribuirli su tutta la padella e versare l'uovo in modo che li copra uniformemente.

Appena si rapprende, girare la frittata e farla rassodare anche sull'altro lato.

Mettere la frittata su un piatto o un vassoio larghi a sufficienza e tagliarla a spicchi.

La frittata è pronta; è ottima sia calda che fredda.

**SUGGERIMENTI E NOTE:**

Volendo, per friggere, si può sostituire l'olio col burro; ma c'è il rischio di appesantire molto la frittata.

Sebbene per questa frittata si possano usare anche altri tipi di pasta, il risultato migliore, secondo me, si ottiene sempre con gli spaghetti!

Una variante splendida, invece dei classici spaghetti in bianco, è con degli spaghetti aglio, olio e peperoncino; in questo caso aggiungere una discreta quantità di prezzemolo tritato alle uova.

Chiaramente con molte uova, diciamo sei e un mezzo chilo di spaghetti, nonché una padella d'adeguata misura, si possono preparare due grosse frittatone: ideali per una festiciola che prevede anche un buffet caldo e freddo.