

FRITTATA DI PASTA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g pasta di avanzata,
- 4 uova intere,
- parmigiano grattugiato,
- olio,
- burro,
- sale.

Mettete in una terrina le uova intere con un pizzico di sale, un po' di parmigiano grattugiato e sbattete bene il tutto, unite la pasta avanzata e mescolate.

Mettete al fuoco una padella con olio e burro, fateli rosolare e versatevi il composto; friggetelo da una parte e dall'altra fino a ottenere una bella frittata dorata.

Servitela calda su un piatto rotondo di portata.