FRITTATA DI PASTA CON FUNGHI PORCINI



Ingredienti Menù

100 g Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61

120 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

30 g Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

300 g Spaghetti (o pasta a piacere) cotti al dente

q.b. Sale e Pepe

q.b. Prezzemolo fresco tritato

100 g Prosciutto cotto tagliato a fette

100 g Parmigiano Reggiano grattugiato

6 (oppure 300 ml di uovo pastorizzato in brick) Uova intere

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 28 cm

In una terrina sbattere le uova con il sale, pepe, prezzemolo e Parmigiano Reggiano grattugiato. Lessare gli spaghetti al dente, condirli con Olio extravergine di oliva e una volta tiepidi versarli nell’uovo precedentemente insaporito. Scaldare una padella del diametro di 28 cm con due cucchiai d’olio extravergine di oliva e quando caldo versare la metà degli spaghetti conditi, sistemarli sul fondo della padella, adagiare il Formaggio Bruschetta...Mia e le fette di prosciutto cotto ed i Funghi porcini ben scolati dall’olio. Coprire con gli spaghetti rimanenti. Far cuocere a fuoco basso coprendo con un coperchio. Dopo 10 minuti controllare: appena si sarà formata la crosticina nella parte inferiore la frittata di pasta è pronta per essere rigirata, continuare la cottura a fuoco basso e senza coperchio così la frittata rimarrà bella croccante. Una volta cotta trasferirla su un piatto da portata. La frittata di pasta è ottima sia calda che fredda.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)