

FRITTATA DI PASTA AVANZATA CON SPECK E FUNGHI

TEMPO PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO COTTURA 20 minuti

PORZIONI 2 persone

INGREDIENTI

- 3 cucchiai formaggio grattugiato
- 300 g pasta avanzata (io penne)
- 300 g funghi champignon
- 4 uova
- 100 g speck
- 4 cucchiai olio extravergine
- sale fino q.b.

PREPARAZIONE

- Eliminate la terra ai funghi con un panno umido e tagliate la parte terrosa del gambo.
- Affettate i funghi e rosolateli in padella con un cucchiaio di olio per circa 8/9 minuti.
- Tagliate lo speck a striscioline
- Mescolate in una ciotola piuttosto grande la pasta, lo speck, il formaggio, i funghi e le uova e regolate di sale.
- Versate il composto in padella calda unta con olio e cuocete con coperchio per circa 5 minuti a fuoco medio/basso.
- Girate la frittata aiutandovi con un piatto e cuocete ancora per 5 minuti.
- Servite subito.

NOTE: La quantità di uova è indicativa, dipende dalla loro grandezza. Aggiungetene una per volta sino a quando non vedete che il composto è ben omogeneo.