

# Spaghetti frittata



## Składniki

4 szt. - Jajka  
250 g - Makaron spaghetti  
50 g - Parmezan  
3 łyżka - Pocięty por  
6 łyżka - Olej  
1 łyżeczka - Czosnek  
granulowany  
1 łyżeczka - Pieprz

## Opis wykonania

Frittata to włoskie danie, którego głównym składnikiem są jajka. Jest bardzo podobna do omletu.

Spaghetti gotujemy al dente, odstawiamy do wystudzenia. W misce roztrzepujemy jajka, dodajemy por, czosnek, ser, wystudzony makaron i mieszamy wszystkie składniki. Na patelni rozgrzewamy 3 łyżki oleju, wlewamy makaron i smażymy pod przykryciem na wolnym ogniu - od czasu do czasu potrząsając patelnią, jak przy naleśnikach. Gdy spód frittaty będzie usmażony na złoto, powoli zsuwamy makaron na talerz.

Na patelni rozgrzewamy pozostałe 3 łyżki oleju i ponownie zsuwamy makaron, ale tą niepodpieczoną stroną. Smażymy ponownie pod przykryciem na złoty kolor. Podajemy na ciepło, pokrojoną w trójkąty.