

# Frittata di pasta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tallarines secos:** 250 g

**Albahaca:** 50 g

**Tomate:** 1 Unidad

**Huevo:** 6 Unidad

**Perejil:** 50 g

## Preparación de la Receta

- Precocine la pasta.
- Pele, desepite y corte el *tomate* en cubos pequeños.
- Pique finamente la *cebolla*
- Pique la *albahaca* y el *perejil*.
- Saltee la *cebolla* en una sartén caliente con aceite de oliva.
- En un bowl mezcle el *tomate*, la *cebolla*, la *albahaca*, el *perejil* y la pasta
- Salpimiente
- Integre los huevos.
- Caliente una sartén con aceite de oliva
- Agregue la mezcla de tallarines y huevos
- Presione y cocine a fuego moderado durante 5 minutos.
- Pasado este tiempo de vuelta la tortilla para terminar la cocción
- Retire del fuego y sirva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/frittata-di-pasta>