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, despepite 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