Frittata di spaghetti e melanzane



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 8 Unidades
Perejil picado: 2 cdas.
Huevos: 10 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Brócoli: 1 Plantas
Scamorza ahumada: 100 g
Leche de cabra: 1/2 Taza
Albahaca morada picada: 1 cda
Salvia picada: 1 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso parmesano rallado fino: 100 g
Soppressata: 100 g
SPAGHETTI: 1 k
Tomillo picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas con piel en gajos.
- Separe las flore de brócolis y blanquee en agua hirviendo.
- Corte la soppressata en finas laminas.
- Corte la scamorza en láminas no muy finas y luego en daditos.
- Cocine en abundante agua hirviendo los espaguettis hasta que se pasen del punto de cocción
- Luego cuélelos y deje enfriar.
- Coloque en un recipiente los huevos junto con el queso parmesano, la leche de cabra, sal, pimienta, *perejil*, *tomillo*, *albahaca* morada y la salvia, bata hasta romper el ligue de los huevos.

Armado

- Dispóngalas sobre una placa de hierro fundido y lleve esta sobre las brasas, bañe las berenjenas con aceite de oliva.
- Separe los spaguettis en dos porciones iguales, añada a una de las porciones una parte de la mezcla de huevos con hierbas, mezcle y luego vierta sobre las berenjenas, luego cubra los spaguettis con las láminas de soppressata , los daditos de scamorza y espolvoree con queso

parmesano rallado, luego proceda con el resto de los spaguettis de igual forma que la anterior reservando un poco de *huevo*, cubra nuevamente con los spaguettis y por ultimo vierta sobre estos el resto de *huevo* reservado, tape y cocine durante 15 a 20 minutos mas.
- Justo en el momento de retirar de las brasas agregue las flores de *brócoli*.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de frittata y acompañe con un vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frittata-di-spaghetti-e-melanzane