



CUCINA CON NOI!

Frittata fredda di pasta con Contorno Leggerezza

La frittata non può mancare nei picnic, nei pranzi in giardino oppure negli aperitivi: scopri questa versione con pasta fredda e Contorno Leggerezza Orogel!

INGREDIENTI

150 g di tagliolini

4 uova

1 busta di Contorno Leggerezza Orogel

30 g di parmigiano grattugiato

olio extravergine di oliva

prezzemolo



30



4



Facile



Secondi Piatti



Padella

Preparazione

- 1** Cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione. Scolarla, allargarla in un piatto e lasciarla raffreddare.
- 2** Cuocere il Contorno Leggerezza in padella antiaderente con due cucchiaini di olio per 7-8 minuti. Salare e lasciare intiepidire.
- 3** In una terrina sbattere le uova con un pizzico di sale e di pepe, unire il parmigiano, un poco di prezzemolo grossolanamente tritato, le verdure e la pasta.
- 4** Scaldare una padella antiaderente di circa 20-22 cm di diametro, spennellarla di olio e versare il composto ottenuto. Cuocere bene fino a formare una crosticina, rigirare la frittata aiutandovi con un piatto piano e cuocere coperto finché sarà completamente cotta.

