

# Frittata makaronowa



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2576 Ocena: 19792



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Cebula biała 1 szt.
- Boczek wędzony 5 plasterków
- makaron nitki 25 dag
- parmezan starty 10 dag
- Jajo kurze 4 szt
- Oliwa z oliwek
- Natka pietruszki
- sól i pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Cebulę i boczek drobno pokroić. Makaron ugotować lekko twardy i wymieszać z dwoma łyżkami parmezanu. Dodać cebulę, boczek, dwie łyżki oliwy, wymieszać i ostudzić. Jaja roztrzepać z solą i pieprzem, wlać do makaronu i wymieszać. Na dużej patelni rozgrzać oliwę nałożyć połowę masy i smażyć na wolnym ogniu około 5 minut. Podsmażony omlet zsunąć na talerz, przewrócić i dosmażyć. W ten sam sposób usmażyć resztę masy. Omlety posypać pozostałym serem.

## Twoje notatki do przepisu: