

Frittata di pasta salamella e scamorza

La **frittata di pasta salamella e scamorza** è un gustosissimo piatto a base di uova, in cui troviamo pasta, formaggio, salame... è davvero ricco e completo, tanto da essere considerato un piatto unico, da servire al limite con un'insalata.

La **frittata di pasta salamella e scamorza** è ottima calda, tiepida o a temperatura ambiente. Si presta bene ad essere mangiata fuori casa, come ad esempio durante un picnic o al lavoro. Si conserva ottimamente per uno o due giorni in frigorifero, ma va gustata a temperatura ambiente o scaldata nel forno.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 540Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di scamorza affumicata
- 100 g di salamella
- 8 uova di gallina
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 200 g di pasta tipo caserecce, fusilli o penne
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 60 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Tagliare la scamorza a cubetti.
- Spellare la salamella e affettarla nello spessore di 4 millimetri circa.
- Rompere le uova in una ciotola e sbatterle bene, fintanto che non avranno perso vischiosità. Unire un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla piuttosto al dente, metterla in una ciotola e condirla con l'olio.
- Unire metà Parmigiano Reggiano e mescolare.
- Unire la scamorza, il salame e mescolare.
- Unire le uova sbattute. Mescolare.
- Foderare uno stampo tondo del diametro di 22-24 cm con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato.
- Versare la frittata di pasta, livellarla e cospargere in superficie con il restante Parmigiano.
- Coprire con l'alluminio e infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 35-40 minuti.
- Trascorso il tempo indicato togliere l'alluminio e proseguire la cottura fino a far dorare in superficie.
- Lasciar intiepidire prima di servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

La frittata di pasta nasce come ricetta da riciclo. Io in questa ricetta l'ho preparata con scamorza e salamella, ma si può utilizzare un qualsiasi tipo di formaggio o di insaccato. Sbizzarritevi secondo il vostro gusto personale!

