

Frittata Di Spaghetti (2)

Sbattere le uova con un po' di sale e noce moscata. Pulire gli champignon e tagliarli a fettine. Saltare i funghi in padella con olio, aglio e prezzemolo ed unirli poi con le uova sbattute, il burro, le olive tritate, gli spaghetti lessati e fare una frittata. Aggiungere parmigiano e voltare la frittata, quindi romperla con 2 palette e far saltare il tutto.

Ingredienti

100 G Pasta Tipo Spaghetti
100 G Funghi Champignon
1 Spicchio Aglio
3 Uova
6 Olive Verdi
6 Olive Nere
Sale
1 Cucchiaino Olio D'oliva Extra-vergine
Prezzemolo
Formaggio Parmigiano
Noce Moscata

Note

Preparazione: 20 minuti.