

# Frittata Di Spaghetti

Tagliate gli spaghetti a pezzetti. Sbattete le uova con un po' di sale e pepe, il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato, aggiungete gli spaghetti. Amalgamate e versate il composto in una padella dove l'olio è già caldo. Fate dorare da ambo le parti. Tagliate la frittata a spicchi e servitela.

## Ingredienti

6 Uova  
1 Piatto Pasta Tipo Spaghetti Freddi Con Salsa Di Pomodoro  
1 Cucchiaio Prezzemolo Tritato  
3 Cucchiai Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 20 minuti.