

# Schmarren

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: 25 minuti.