La cucina estiva in vacanza: che frittata, poverella!

Adoro le frittate e ogni scusa va bene per prepararne una: per esempio cucinare il giorno prima una o due porzioni di pasta in più per poterle poi utilizzare come base per una frittatona di pasta.

In questo caso c'era parte una mezza zuppiera di pasta con le zucchine alla poverella…

Niente di più semplice e di più veloce: in fondo, in vacanza, bisogna un po' arrangiarsi:
l'importante è che tutto sia buono!

La pasta, tre uova, sale, pepe, una padella in cui cominciare a scaldar bene dell'olio EVO e si può cominciare.

Cominciare facendo rosolare la pasta in padella mentre si sbattono rapidamente le uova condite con sale e pepe e, volendo, un cucchiaio da tavola di vino bianco.

Versare le uova distribuendole con cura su tutta la pasta.
Incoperchiare la padella e proseguire la cottura a fuoco medio fino a quando le uova si saranno rapprese e ben gonfiate.

Fare attenzione a non alzar troppo la fiamma per evitare di bruciacchiare il fondo della frittata.

Con padella chiusa e giusta temperatura la frittata sarà pronta senza bisogno di venir girata.

Lasciamo ai politici il compito di girare le frittate e dedichiamoci invece, ora, a gustare la nostra frittata cospargendola magari con un po' di ricotta dura grattugiata!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Tecnica e preparazione delle frittate di pasta sono descritte in quest'articoletto: cliccare qui.
- Cercando nelle vecchie pagine del blog (la cucina di Fulvio, giorno per giorno). *Sono tutte ricette semplici e di libera interpretazione: a ognuno gli ingredienti e le dosi che più preferisce!*