

# Frittata di Pasta

## met mozzarella en Parmezaanse kaas



### Benodigheden:

- ❖ 200 gram penne ( eventueel een restje van de vorige keer, dat je hebt ingevroren)
- ❖ 100 gram spinazie
- ❖ 120 gram mozzarella
- ❖ 4 grote eieren
- ❖ 100ml room of melk
- ❖ 30 gr geraspte Parmigiano Reggiano
- ❖ 20gr olijfolie • (zee)zout & versgemalen peper naar smaak

### Bereidingswijze:

Roerbak spinazie en voeg de knoflook toe, goed uit laten lekken, in een grote mengschaal, groente onderop leggen, hierop de pasta, hierop de mozzarella, dan overgieten met de eieren, die zijn opgeklopt met de room en Parmezaanse kaas, vervolgens roert u alles voorzichtig door elkaar.

Dan in een pan van 20cm doorsnee ongeveer olie verhitten en frittata voorzichtig laten stollen voor 3 minuten, dan draaien en nogmaals 3 minuten bakken. De frittata kan warm en koud gegeten worden.

