

Zapékané těstoviny - Frittata di pasta

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

Pokud nám zbude hodně uvařených těstovin s klasickou rajskou omáčkou, tak je můžeme zužít k večeři následujícím způsobem: Uvaříme v trošce vody do měkka mražený hrášek nebo mražené fazolové lusky, asi 10-12 min. Asi 100 g mozzarely nakrájíme na kostičky. Přimícháme obojí do těstovin. V hlubokém talíři rozšleháme vidličkou 4 - 6 vajec, přimícháme je do těstovin. Směs vyklopíme do vymazané teflonové dortové formy, dáme do mikrovlnky asi na 8 min., až vejce zhoustnou. Vyklopíme a krájíme jako dort. Servírujeme teplé, nejlépe se salátem.