

Frittata di maccheroni “ausati”

Pasta, patate, riso & co.

Per utilizzare la pasta avanzata

Piatti cotti in padella

Fonte: <https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/frittata-di-maccheroni-%E2%80%9Causati%E2%80%9D>

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di avanzi di pasta (maccheroni)
- 2 uova
- parmigiano grattato

Preparazione:

Aggiungere a maccheroni avanzati dal giorno precedente, di qualunque tipo siano e comunque siano conditi, uno o due uova (secondo la quantità) e un poco di formaggio parmigiano grattato e fatene una frittata.

È stato Eduardo De Filippo, con il suo arguto spirito partenopeo, a battezzare così i maccheroni avanzati dal giorno prima.

Tempo di preparazione: ca. 20-25 minuti