

Ingrediënten voor 4 personen

Ingrediënten: 500 g spaghetti of vermicelli 2 eetlepels olijfolie 500 g gepelde tomaten, verse of uit blik, in grote stukken 5 eieren 100 g pecorino of Parmezaanse kaas, versgeraspt

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Italiaans

Soort_gerecht: Vegetarisch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Frittata di maccheroni (pasta omelet)

Pasta omelet (frittata di maccheroni). Vegetarisch Italiaans. `Begin tegen een willekeurige Italiaan over frittata di maccheroni (pasta omelet), en hij krijgt een gelukzalige blik in zijn ogen en begint te stralen. Veel Italianen kregen dit vroeger mee naar school als tussendoortje, en je kunt er prima overgebleven pasta in verwerken. Er werd geen eten verspild, en velen vonden de frittata met eieren voedzamer en lekkerder dan de pasta met saus die ze de dag ervoor als avondeten hadden gegeten. Ook perfect voor een picknick, en koud net zo lekker als warm.` - Nikko Amandonico Dit recept is afkomstig uit het kookboek Una bella spaghetтата van Nikko Amandonico.

Bereidingswijze

Kook de pasta: breng 5 liter water in een grote pan met deksel aan de kook. Voeg 5 eetlepels zout toe als het water kookt en leg het deksel er weer op. Doe de pasta erin en schep hem om, zodat de pasta niet aan elkaar kleeft. Doe 1 of 2 eetlepels olijfolie door het kookwater, zodat hij niet aan elkaar blijft kleven tijdens het afkoelen. Kook de pasta al dente en laat de pasta goed uitlekken in een vergiet, laat hem afkoelen en zet hem in de koelkast. Breng de stukken tomaat met 1 eetlepel olijfolie en zout naar smaak aan de kook. Laat de tomaten inkoken tot een dikke saus. Zet de saus apart en laat hem afkoelen. Klop de eieren los met de kaas, een snufje zout en zwarte peper. Doe de pasta, tomatensaus en het eimengsel in een grote schaal. Verwarm de rest van de olijfolie in een diepe koekenpan en schep het pastamengsel erbij; druk het aan met een spatel, zodat het zo compact mogelijk wordt. Bak het geheel op een middelhoog vuur in 10 tot 15 minuten; er moet een behoorlijke korst op de onderkant komen. Schep de omelet op een bord als hij aan de onderkant klaar is, doe hem vervolgens weer in de koekenpan en bak ook de andere kant 10 tot 15 minuten.

Serveertips

Schep de omelet op een bord en laat hem enigszins afkoelen voordat je hem aansnijdt.

