Foto: Patrick Zemp **Food Styling:** Claudia Schilling

OMELETTE DI SPAGHETTI

Preparazione: ca. 15 min.
Cottura in forno: ca. 25 min.
Valore nutritivo: Porzione (1/4): 624 kcal / 37 G / 35 C / 36 P

PER 4 PERSONE

Per una pirofila da ca. 2 litri, imburrata

180 g	**di pancetta a dadini**
1	**spicchio d'aglio**
1 scatola	**di chicchi di mais (ca. 340 g)**
1 c.	**di olio d'oliva**
0.5 c.no	**di sale**
200 g	**di pasta cotta (ad es. spaghetti)**
8	**uova fresche**
0.5 c.no	**di sale**
un pizzico	**di pepe**
120 g	**di formaggio grattugiato**

In collaborazione con

ECCO COME SI FA

1. **Spaghetti:** in una padella antiaderente rosolare a fuoco lento la pancetta senza aggiungere grassi. Unire l'aglio spremuto. Incorporare il mais, dopo averlo sciacquato e scolato, cuocere brevemente e salare. Aggiungere la pasta, mescolare e versare nella pirofila preparata in precedenza.

2. **Omelette:** preriscaldare il forno a 200 °C. Sbattere le uova e condire. Incorporare ⅔ del formaggio, versare il composto sulla pasta. Spolverizzare con il formaggio restante.

3. **Cottura:** per ca. 25 min. nella parte centrale del forno.

Suggerimento: guarnire con 100 g di rucola.

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto