# Frittata di pasta napoletana (Spagettiomelett)

**Ingredienser**




♥ 600 g ferdigkokt spagetti (se tips)
♥ 1 ss smør
♥ 8 egg
♥ 200 g Provolone eller annen gulost (se tips)
♥ 150 g mozzarella cubetti (se tips)
♥ 100 g parmesan
♥ 100 g salami eller skinke

**Fremgangsmåte**

Dersom du har rester av kokt pasta, oppbevar den i kjøleskapet. Dekk til med plastfolie slik at pastaen ikke blir tørr.

Ha en klatt smør i en stekepanne (30 cm i diameter). Fordel den kokte spagettien i pannen.

Visp eggene lett sammen i en bolle. Tilsett revet provolone (eller annen gulost, se tips), mozzarella og parmesan i tillegg til biter av salami (eller skinke). Bland godt sammen.

Hell dette over spagettien i pannen. Vend litt rundt i spagettien slik at den blir jevnt dekket av eggeblandingen.

Stek omeletten på middels varme i 10–15 minutter, til du ser at det har dannet seg en god skorpe på undersiden av omeletten og den kjennes noenlunde fast på overflaten. Stekingen går raskere dersom du har lokk på pannen.

Når omeletten kjennes fast, hvelves den over på en tallerken, og deretter tilbake over i pannen.

Stek omeletten i ca. 5 minutter til, så den også får god farge på den andre siden.

Snu så spagettiomeletten over på en serveringstallerken. Avkjøl litt før du skjærer omeletten i serveringsstykker.

**Tips**

♥ 600 g ferdigkokt spagetti tilsvarer ca. 300 g ukokt spagetti. Du kan bruke rester av kokt pasta som har stått tildekket i kjøleskapet over natten, men det går også å bruke nykokt pasta til å lage en *Frittata di pasta*.

♥ Det går som sagt fint å lage omeletten med kokte, korte pasta (pastarør, pastaskruer osv) i stedet for spagetti. Det går også fint å bruke en kombinasjon av kokt spagetti og andre typer kokt pasta.

♥ *Provolone* er en anvendelig, italiensk ost med veldig god smak! *Provolone piccante* er den lagrede varianten og smaker mest (det er den jeg brukte her), mens den milde varianten kalles *Provolone dolce*. Osten kjennetegnes av den runde fasongen. Fås kjøpt i velassorterte, norske matbutikker med ostedisk (blant annet Meny). Får du ikke tak i Provolone, kan du bruke Jarlsberg, Emmentaler, Gruyère eller en annen smakfull gulost.

♥ *Mozzarella cubetti* er mozarella formet i terninger. Det går like fint å bruke revet mozzarella.

♥ Dette er en nokså stor porsjon som gir en tykk spagettiomelett i stor stekepanne (ca. 30 cm i diameter). Det går fint å lage halv porsjon. Bruk da en mindre stekepanne for å få en like tykk omelett som på bildet. Alternativt kan du bruke stor stekepanne, men da blir omeletten tynnere og trenger da også kortere tid på stekeplaten.

♥ Frittata di pasta kan gjerne serveres kald. Oppbevar stykkene i kjøleskapet innpakket i plast.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/frittata-di-pasta-napoletana-spagettiomelett