Frittata di pasta al pomodoro (Spagettiomelett med tomatsaus)



Ingredienser

Spagetti i tomatsaus:
♥ 600 g ferdigkokt spagetti (se tips)
♥ 2 dl passata (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 ss balsamicoeddik
♥ 3 fedd hvitløk
♥ kvernet salt og pepper

Til omeletten:
♥ 1 ss smør
♥ 8 egg
♥ 200 g Provolone eller annen gulost (se tips)
♥ 100 g parmesan
♥ 150 g mozzarella cubetti (se tips)
♥ 60 g salami eller skinke

Fremgangsmåte

Spagetti i tomatsaus:
Dersom du har rester av kokt pasta, oppbevar den i kjøleskapet. Dekk til med plastfolie slik at

pastaen ikke blir tørr.

Ha passata (tomatsaus), vann, tomatpuré, tørkede urter, balsamicoeddik, pressede hvitløksfedd og kvernet salt og pepper i en kjele.

Bland sammen og gi sausen et raskt oppkok. Vend inn spagettien.

Frittata di pasta:
Finn frem egg, ostevariantene og salami.

Visp eggene lett sammen i en bolle. Tilsett revet provolone (eller annen gulost, se tips) og parmesan. Bland godt sammen.

Vend så spagettien og tomatsausen sammen med eggemassen

Ha en klatt smør i en stekepanne (30 cm i diameter). Fordel halvparten av spagettiblandingen i pannen. La dette steke i noen minutter på middels varme, til du ser at spagettien er fast på overflaten.

Dekk med biter av salami og mozzarella.

Ha deretter over resten av spagetti og tomatsausen.

Stek omeletten på middels varme i ca. 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.

♥ *Passata* er en ren tomatsaus som er ferdig most og tyknet (kjøpes vanligvis på glassflaske). Du kan alternativt bruke 1 boks (400 g) hermetiske, finhakkede tomater, som du kjører sammen til en glatt mos med en stavmikser. Mål deretter opp 2 dl som du bruker til denne oppskriften.

♥ *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.

♥ Du kan blande mozzarella og salamibitene direkte i spagettiblandingen i stedet for å legge dette som et fyll inni omeletten. Smaken blir helt den samme.

♥ 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-al-pomodoro-spagettiomelett-med-tomatsaus