

Овощная фриттата с макаронами

Фриттата если коротко – омлет. Соответственно овощная фриттата с макаронами – сами понимаете. Но как звучит. O морэ мио. Брависсимо...



Самые простые и привычные блюда, красиво и по “ймпортному” названные, воистину приобретают новые нотки во вкусе и поднимают авторитет хозяйки не только в глазах гостей и подруг, но и домочадцев.

#пицца #макароны #яйца #фриттата #италия

Овощная фриттата с макаронами.

Ингредиенты:

Макароны (у нас были казаречче, но можно любой формы, не очень крупные) – 120 граммов

Кукуруза консервированная – 1 банка

Острый стручковый перец – 1 штука

Морковь – 1 штука

Перец болгарский – 1 штука
Сыр твёрдый – 100 граммов
Колбаски охотничьи – 4 штуки
Молоко – 125 миллилитров
Яйца – 7 штук
Масло оливковое – 1 столовая ложка
Соль – по вкусу



Овощная фриттата с макаронами. Приготовление:

Отварить макароны до состояния «аль денте», откинуть на дуршлаг и промыть под холодной проточной водой.

В большой миске объединить макароны, кукурузу без жидкости, мелко нашинкованные перцы, порезанные кружочками колбаски, натёртые на крупной тёрке морковь и сыр.

Полученную массу переложить в форму для запекания, смазанную маслом.

Взбить яйца с молоком и солью, вылить в форму с начинкой.

Выпекать фриттату в течение 20–25 минут в разогретой для 180 градусов Цельсия духовке. Мы выпекали в мультиварке в режиме “Выпечка” 55 минут. Вынуть из духовки и дать постоять в форме несколько минут, чтобы удобнее было вынимать.

Рецепт найден [здесь](#).



[Гнёзда с яйцами](#). Омлет или глазунью? Не угадали. Уж если попали к нам на кухню яйца, будем и с ними экспериментировать. Гнёзда с яйцами и смотрятся красиво, да и Владимиру нашему «макаоны» очень-но даже по душе. особенно в сухом виде правда...

[Швейцарский салат Хёрнли](#). Швейцарский салат Хёрнли – очередная национальная вариация «ирландского рагу». На мой взгляд весьма удачная. Сытно и вкусно, с горчинкой, кислинкой и остринкой. Всё как мне нравится.

[Фаршированные конкильони](#). «Ого, какие огомные», – сказал Владимир увидев конкильони. – «Мама, купи». Купили. Нафаршировали. Фаршированные конкильони прекрасно сочетаются с фаршированными яйцами и рукколой. Проверено и рекомендовано к употреблению.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#),

[Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).