

## **Pasta Penne Frittata**

### **Bahan:**

6 bj telur  
3 sdb susu cair atau heavy cream  
1 cwn keju mozarella  
3 cwn pasta penne yang dah di masak dan disejukkan  
3 sdt thyme segar - cincang  
3 sdt oregano - cincang  
2 tangkai Rosemary - cincang  
 $\frac{1}{2}$  biji bell pepper - cincang  
1 bj lemon – sagat kulitnya saja  
1/2 sdt garam halus  
1/2 sdt serbuk lada hitam  
2 sdb minyak zaitun

### **Cara:**

Dalam mangkuk, satukan telur dan susu cair kacau sehingga sebatи sahaja.

Masukkan pasta penne dan semua bahan kecuali minyak zaitun.

Panaskan minyak dalam kuali leper bersaiz 10 inci dengan api sederhana. Tuaangkan campuran pasta tadi dan masak selama 7-8 minit sehingga tepinya kekuningan. Alihkan kuali dari api dan dengan menggunakan spatula, alihkan frittata ke dalam pinggan yang bersaiz sama. Terbalikkan ke dalam kuali semula dan teruskan masak selama 5-6 minit pada permukaan yang lagi satu.

Taburkan dengan sedikit thyme segar dan boleh dimakan panas atau sejuk.