

Pasta Penne Frittata

Bahan:

6 bj telur
3 sdb susu cair atau heavy cream
1 cwn keju mozzarella
3 cwn pasta penne yang dah di masak dan disejukkan
3 sdt thyme segar - cincang
3 sdt oregano - cincang
2 tangkai Rosemary - cincang
½ biji bell pepper - cincang
1 bj lemon – sangat 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 sebati sahaja.
Masukkan pasta penne dan semua bahan kecuali minyak zaitun.

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

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