

Frittata de pâtes au four

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

huile d'olive
450 grammes de macaronis (longs)
450 ml de lait
240 grammes de parmesan (râpé + un peu)
3 œufs
2 gousses d'ail
340 grammes mozzarella (râpée)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 220 °C. Recouvrez le fond d’un moule à charnière d’environ 23 cm de papier aluminium afin d’éviter toute fuite de liquide et badigeonnez les bords d’huile d’olive.**

2. **Faites cuire les macaronis longs selon les instructions indiquées sur l’emballage, mais réduisez le temps de cuisson de 1 à 2 minutes pour qu’ils soient encore légèrement fermes. Égouttez-les et laissez-les refroidir un peu. Vous pouvez éventuellement les arroser d’un filet d’huile d’olive pour éviter qu’ils ne collent.**

3. **Dans un saladier, fouettez le lait avec le parmesan, les œufs et l’ail pressé jusqu’à obtention d’un mélange homogène. Salez et poivrez. Incorporez la moitié de la mozzarella. Ajoutez les pâtes cuites et mélangez bien. Versez le mélange de pâtes et de fromage dans le moule à charnière et parsemez du reste de mozzarella.**

4. **Enfournez pendant environ 30 minutes, jusqu’à ce que le fromage soit doré et bouillonnant et que la frittata soit ferme au centre. Sortez la frittata du four et laissez-la refroidir encore 10 à 15 minutes.**

5. **Démoulez délicatement la frittata. Coupez-la en 6 ou 8 parts et servez avec un peu de parmesan supplémentaire.**