**Centro Tutela Consumatori Utenti**
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

# Frittata di maccheroni “ausati”

Pasta, patate, riso & co.
Per utilizzare la pasta avanzata
Piatti cotti in padella
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/frittata-di-maccheroni-%E2%80%9Causati%E2%80%9D

**Ingredienti per 4 persone:**

- 300 g di avanzi di pasta (maccheroni)
- 2 uova
- parmigiano grattato

**Preparazione:**

Aggiungere a maccheroni avanzati dal giorno precedente, di qualunque tipo siano e comunque siano conditi, uno o due uova (secondo la quantità) e un poco di formaggio parmigiano grattato e fatene una frittata.

È stato Eduardo De Filippo, con il suo arguto spirito partenopeo, a battezzare così i maccheroni avanzati dal giorno prima.

Tempo di preparazione: ca. 20 minuti

*vegetariana se preparata con maccheroni con un condimento vegetariano