

TORTINO DI SPAGHETTI

RICETTA DEL RICICLO

Utilizziamo gli spaghetti avanzati

Ingredienti

200 g di spaghetti all'olio o al burro

80 g di prosciutto cotto

200 g di mozzarella

3 cucchiaini di parmigiano grattugiato

olio q.b.

Preparazione

Mettete un filo d'olio in padella e passate gli spaghetti freddi avanzati fino a che si saranno ammorbiditi. Metteteli in una terrina, aggiungete il parmigiano e mescolate per bene. Tagliate a cubetti il prosciutto e la mozzarella. Ungete con l'olio una tortiera tonda e versateci dentro metà degli spaghetti. Livellate bene, in modo da formare uno strato quanto più possibile uniforme, poi aggiungete sopra gli spaghetti la mozzarella e il prosciutto. Coprite tutto con la restante quantità di spaghetti, compattando per bene. Cuocete in forno preriscaldato per 20 minuti a 200°C. Servite il tortino caldo appena sfornato.

