

# Truita d' espagueti i formatge

## Ingredients 4 racions

- 350 grams d'espaguetis
- 50 grams de cansalada fumada (bacon)
- 100 grams de formatge scamorza o un altre fumat
- 50 grams de parmesà
- 2 cullerades de jolivert picat
- 5 ous
- 3 cullerades d'oli d'oliva sal i pebre negre

## Elaboració

Cuina els espaguetis segons les instruccions del paquet en aigua amb sal fins que estiguen al dente.

Mentrestant, fregeix en una paella, la cansalada tallada a daus. Talla el scamorza o el formatge fumat a daus petits. Ratlla el formatge parmesà. Trenca els ous, posa en un bol i barreja amb una forqueta. Afegeix el formatge parmesà, assaona amb sal i pebre i afegeix el bacon, el formatge scamorza, el jolivert i barreja bé.

Escorre breument els espaguetis. Escalfa l'oli d'oliva en una paella, afegeix els espaguetis i escampa per un igual al fons de la paella, fregeix breument sense agitar. Estén la barreja d'ou en forma parella sobre els espaguetis. Col·loca una tapadora sobre la paella i deixa cuinar a foc suau durant 10 minuts.

A continuació, amb l'ajuda de la tapadora, fes la volta a la truita i cou altres 5 minuts amb la paella destapada.

## Presentació i suggeriments

Quan és cuita la truita, fes lliscar sobre un plat, talla en trossos i serveix calenta.

Podeu fer servir sobres de pernil cuit a rodanxes, en lloc de la cansalada.

En lloc del formatge fumat, podeu substituir-lo per mozzarella, emmental o gruyère.

Podeu fer servir les sobres del plat de pasta del dia anterior, inclosa la salsa, en lloc dels espaguetis.



Bon Profit!!!