



## WinoToskanii

### Przepis na Frittata di spaghetti

#### Składniki:

- 300 g makaronu spaghetti
- 5 jajek
- 100 g sera scamorza
- lub caciocavallo
- 100 g pancetty
- 70 g tartego parmigiano reggiano
- oliwa z oliwek
- czarny pieprz
- sól

#### Przygotowanie:

Pokrój pancettę w średnią kostkę, a w dużej misce ubij jajka z solą i pieprzem. Dodaj do miski z jajkami starty parmigiano reggiano. W międzyczasie ugotuj makaron mocno al dente, ponieważ będzie się jeszcze smażył na patelni. Kiedy makaron jest ugotowany i dobrze odcedzony dodaj go do miski wraz z pancettą oraz serem caciocavallo i dokładnie wymieszaj. Wylej masę na rozgrzaną z odrobiną oliwy patelnię, starając się ją równomiernie rozprowadzić.

Smaż frittatę przez 10-15 minut na małym ogniu pod przykryciem. Następnie obróć ją za pomocą pokrywy i dokończ smażenie przez następnych parę minut.

## Przepis na sałatkę caprese z melonem (Caprese con melone)

### Składniki:

- 1 średniej wielkości dojrzały melon
- 200 g mozzarelli
- 300 g pomidorów koktajlowych
- 100 g prosciutto crudo
- sól
- pieprz
- oliwa z oliwek Extra Vergine
- liście mięty
- oregano
- szczypiorek
- 1 łyżeczka pistacji

### Przygotowanie:

Umyj melona, podziel na pół, usuń środkową część z nasionami i pokrój w kostkę. Mozzarellę odsącz, wysusz ręcznikiem papierowym i również pokrój w podobnej wielkości kostkę. Umyj pomidory. W ładnym naczyniu umieść melona, mozzarellę i pomidory. Ułóż na wierzchu plasterki szynki. Całość skrop oliwą z oliwek i przypraw ziołami i solą. Na koniec udekoruj sałatkę szczypiorkiem i grubo posiekаныmi pistacjami.