

Pasta aux oeufs et bacon



Ingrédients

- Nouilles cuites 200 g
- Bacon cuit 200 g
- Mozzarella 200 g
- Œufs 4
- Sel 1 c. à café
- Poivre ½ c. à café

Outils

- Poêle avec couvert

Préparation

1. Couper les nouilles en morceaux de 2-3 cm ou moins.
2. Faire frire le bacon et le couper en petits morceaux.
3. Mélanger 4 œufs, le sel et le poivre dans un bol.
4. Ajouter les œufs aux pâtes, puis la mozzarella râpée et le bacon. Bien mélanger.
5. Étaler le mélange dans une poêle huilée, couvrir et cuire environ 10 minutes à feu moyen.
6. À l'aide d'une assiette, retourner et faire dorer l'autre côté. Ajouter de la mozzarella sur le dessus et du persil selon le goût. Couvrir et cuire encore 5 minutes, et c'est prêt.