Pasta frittata uit de oven

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

olijfolie
450 gram macaroni (lang)
450 ml melk
240 gram parmezaan (geraspt + extra)
3 eieren
2 teentjes knoflook
340 gram mozzarella (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 220 °C. Bekleed de bodem van een springvorm van ongeveer 23 cm met aluminiumfolie (zodat er geen vocht uit kan lekken) en bestrijk de randen met olijfolie.**

2. **Kook de lange macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar verkort de kooktijd met 1 tot 2 minuten zodat de pasta net niet gaar is. Giet de pasta af en laat een beetje afkoelen. Je kunt er eventueel wat olijfolie over sprenkelen, zodat de pasta niet aan elkaar plakt.**

3. **Klop in een kom de melk samen met de Parmezaanse kaas, de eieren en de geperste knoflook glad. Kruid met peper en zout. Roer er de helft van de mozzarella onder. Voeg de gekookte pasta toe en meng goed. Doe het pasta-kaasmengsel in de springvorm en bestrooi met de resterende mozzarella.**

4. **Zet de taart ongeveer 30 minuten in de oven, tot de kaas goudbruin en bubbelend is en de frittata stevig is in het midden. Haal de frittata uit de oven en laat nog 10 tot 15 minuten afkoelen.**

5. **Maak de springvorm voorzichtig los. Snij de taart in 6 of 8 punten en serveer met de extra Parmezaanse kaas.**