

Frittata di patate

Scritto da Totò Mirabile

Sabato 24 Marzo 2012 15:06 - Ultimo aggiornamento Sabato 24 Marzo 2012 15:13

Desiderando la Pasqua 23 marzo 2012 FESTINO DI SAN GIUSEPPE: Le 100 pietanze degli altari
PATATE

FRITTATA DI



Ingredienti : 5 patate medie 6 cucchiaini di olio d'oliva 4 uova una tazzina di latte 2 cucchiaini di parmigiano sale e pepe q.b. Preparazione : Gli ingredienti che possono comporre una frittata sono davvero variegati. Questa versione, con le patate, in particolare è quella genericamente preferita, ad ogni età, dal sapore genuino e dalla semplice preparazione. Versiamo l'olio in una padella antiaderente e, appena si riscalda, aggiungiamo le patate sbucciate e tagliate a cubetti. Regoliamo di sale e di pepe. Appena le patate risultano morbide, amalgamiamo il composto di uova, latte e formaggio. Lasciamo rassodare la frittata su entrambi i lati girandola con l'ausilio di un coperchio e serviamola leggermente tiepida.