

FRITTATA DI PATATE

La **frittata con le patate** è un ricco secondo piatto veloce e semplice da preparare dal sapore rustico e genuino. La frittata è un classico secondo piatto che può essere arricchito come più piace, in questo caso noi abbiamo scelto le patate, che prima di essere aggiunte alle uova sbattute vengono sbollentate. La frittata con le patate è sostanziosa e saporita tanto che può essere considerata anche un piatto unico.

Ingredienti:

Noce moscata una spolverata Olio di oliva 4-5 cucchiari
Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr Patate 500 gr
Pepe q.b. Prezzemolo un ciuffo Sale q.b. Uova 6

Preparazione



Per preparare la frittata di **patate** cominciate sbucciando le **patate** (1) e tagliandole a fette dello spessore di circa 1 cm (2). Intanto mettete sul fuoco una casseruola con dell'acqua salata, quando l'acqua bolle versateci all'interno le **patate** così tagliate (3) e lasciatele cuocere per una decina di minuti. State attenti che le **patate** non si rompano o frantumino durante la cottura. Quindi scolatele e lasciate raffreddare.



Intanto in una ciotola capiente sbattete le **uova**, aggiungete il parmigiano (4), la **noce moscata**, il **prezzemolo** tritato (5), aggiustate di **sale** e di **pepe**, in ultimo aggiungete le **patate** ben scolate e intiepidite (6). Mescolate il tutto.



Fate scaldare l'olio in una padella che abbia un diametro di circa 24-26 cm, una volta che l'olio sarà caldo versate il composto, lasciate cuocere la frittata con le **patate** per 10-15 minuti a fuoco medio coprendola con un coperchio. Ondeggiate la padella di tanto in tanto, quando la frittata si stacca dal fondo è pronta per essere girata, fate questa operazione cautamente aiutandovi con il coperchio. Fate cuocere per 10-15 minuti anche dall'altro lato, ma questa volta senza coperchio. Una volta che la frittata con le **patate** sarà cotta, servitela su un piatto da portata. La frittata con le **patate** sarà ottima mangiata sia calda che fredda.

Consiglio:

La frittata con le **patate** può essere anche un gustoso piatto unico, in questo caso le dosi indicate possono bastare per 4 persone. Vi consigliamo di accompagnare la frittata di **patate** con un'insalatina, oppure con delle **carote** fresche grattugiate.