

FRITTATA ALLA SAVOIARDA

Ingredienti:

- 6 uova,
- 100g. di lardo magro,
- olio,
- una patata grossa,
- un porro,
- sale,
- pepe,
- gruviera a dadini,
- prezzemolo.

Tagliate a dadetti il lardo, e fatelo scottare.

Poi asciugatelo e fatelo colorire con un pò di olio in padella.

Togliete i dadetti quando sono rosolati, e nel grasso che si è formato, fate rosolare la patata tagliata a dadetti molto piccoli.

A parte in un tegamino, farete anche cuocere nel burro la parte bianca di un bel porro.

Rompete le uova in una terrina, conditele con sale e pepe, sbattetele un poco, unitevi il lardo, le patate, il porro, qualche dadetto di formaggio gruviera e parecchio prezzemolo tritato.

Fate la frittata come al solito e servitela senza arrotolarla.