

FRITTATA DI PATATE ALBANESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cipolla,
- 2 uova,
- 1 bicchiere di latte,
- olio,
- sale,
- pepe,
- un pizzico di maggiorana.

Sbucciare e tritare 500 g di patate, unirvi 1 spicchio di aglio schiacciato, 1 cipolla tritata, 2 uova, 1 bicchiere di latte, sale, pepe ed un generoso pizzico di maggiorana.

Amalgamare il composto e cuocerlo a frittata in una padella di ferro unta con olio per 15-20 minuti avendo cura di rigirare la frittata più volte per dorare entrambi i lati.