

FRITTATA DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 1 rametto di rosmarino,
- 4 patate medie,
- 1 cipolla,
- 4 cucchiaini di olio,
- sale,
- pepe.

Tritare il rosmarino.

Sbucciare ed affettare sottili le patate e la cipolla.

Farle cuocere a fiamma moderata in una padella antiaderente con due cucchiaini d'olio e il rosmarino.

Salare e pepare.

Battere le uova in una scodella, unire le patate e rimetterle a cuocere nella padella ben riscaldata con una cucchiainata d'olio.

Abbassare la fiamma e far dorare la frittata per circa 10 minuti, scuotendo spesso perché non attacchi e chiudendo con un coperchio.

Rigirlarla con l'aiuto di un piatto e finire di cuocerla dall'altra parte con l'ultimo cucchiaino d'olio.

Servirla ben calda.

Non è bene battere eccessivamente le uova con cui si vuole fare una frittata, perché questo trattamento può sfibrarle, compromettendo la riuscita della pietanza.