

SECONDI PIATTI

# Frittata con patate

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **frittata con patate** è sicuramente una delle **ricette** più veloci e golose che potrai mai cucinare.

Si tratta di una ricetta adatta a qualsiasi stagione: **speciale in tarda primavera** con le **patate novelle** o nella versione invernale con [patate arrosto](#).

Accompagnata da una fragrante fetta di [pane appena sfornato](#) e da una fresca insalata verde, puoi gustare un **pasto completo** con poca spesa e tanto gusto!

Seguendo la nostra **ricetta passo passo** otterrai un risultato davvero ottimo, anche se sei alle prime armi in cucina, quindi cosa aspetti? Prendi uova, patate e una bella padella capiente e inizia a

cucinare!

Potrebbero piacerti anche queste altre ricette a base di uova:

[Frittata di fave](#)

[Frittata di pasta](#)

[Frittata di carciofi al forno](#)

## INGREDIENTI

UOVA 8

PATATE 6

BURRO 4 cucchiaini da tavola

LATTE INTERO ½ tazze

SALE

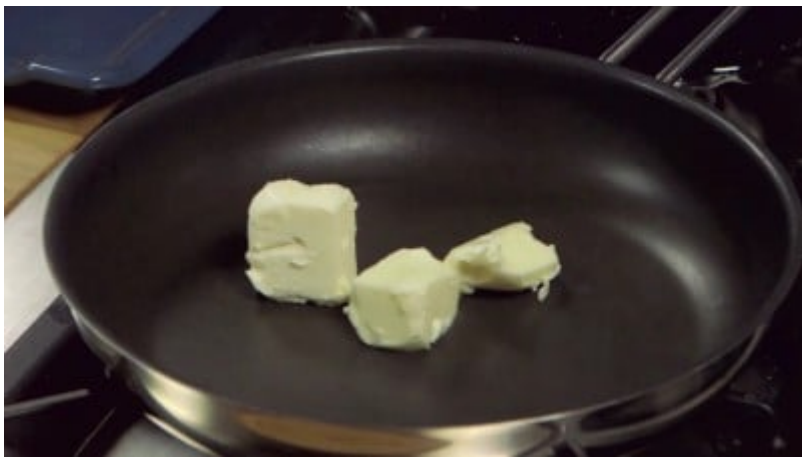
## PREPARAZIONE

- 1 Sbuccia le patate, lavale ed affettale con una mandolina ad uno spessore di massimo 1 mm. Trasferiscile in una ciotola colma d'acqua fredda e prosegui a fare la stessa operazione con le altre patate.





- 2 Fai fondere il burro in una padella antiaderente, con il fuoco al minimo. Scola le patate, disponile in un unico strato su un canovaccio pulito e asciugale bene, tamponandole se occorre.



**3** Quando il burro si è sciolto, aggiungi le patate e lascia cuocere mescolando di tanto in tanto affinché la cottura sia omogenea.





- 4 Quando le patate hanno assunto un colore dorato e sono quasi croccanti, aggiungi il sale e mescola bene.



- 5 Sbatti velocemente le uova insieme al latte e con un pizzico di sale.



6 Versa, quindi, il composto di uova sulle patate e, aiutandoti con un mestolo, mescola

affinché le uova possano ricoprire uniformemente le patate.



- 7** Quando vedi che la parte sotto della frittata è ben cotta, aiutandoti con un piatto piano, girala e prosegui la cottura per altri due minuti.



- 8** Servi la frittata ben calda, magari accompagnata da una buona e fresca insalata verde di stagione.

