

SECONDI PIATTI

Frittata di patate arrosto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 8 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La frittata di patate arrosto è quella idea geniale che vi salva una cena dall'ennesima pasta con sugo pronto. Volete prendere davvero per la gola qualcuno? Allora tirate fuori uova e patate perchè qui si fa sul serio!

INGREDIENTI

UOVA 6

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PER IL RIPIENO

PATATE 3

ROSMARINO 4 rametti

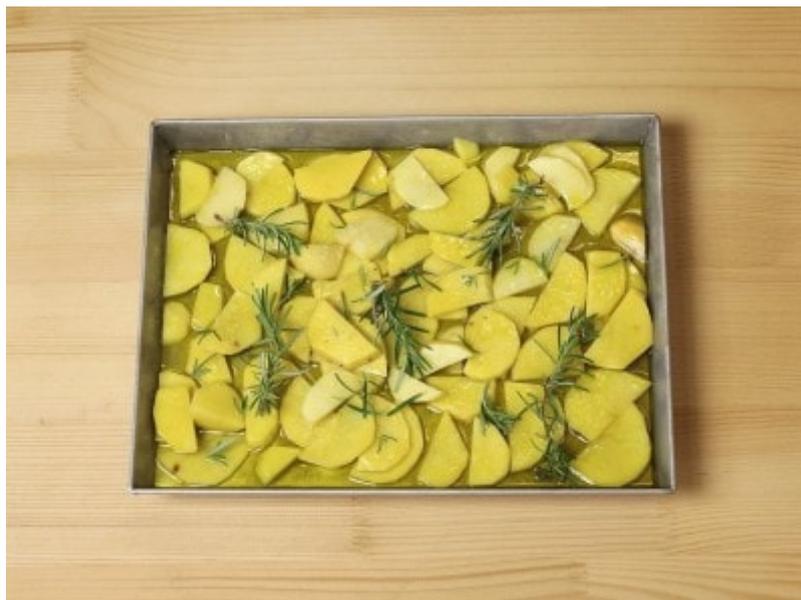
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le patate tagliatele a fette, mettetele in una teglia con 8 cucchiaini di olio

abbondanti ed i rametti di rosmarino e sale, passare in forno statico a 200C° per 30 minuti.



2 Sbattere le uova con il parmigiano sale e pepe.



3 Una volta cotte le patate metterle in padella (24cm) con parte del loro olio stando attenti a non lasciare la parte legnosa del rosmarino. Far prendere bene calore ed aggiungere il composto d'uova. Amalgamare bene il tutto, coprire e lasciar cuocere a fuoco medio per circa 6 minuti, una volta compattata la parte superiore della frittata, girarla aiutandosi con il coperchio, lasciar cuocere ancora un minuto.

