

SECONDI PIATTI

Frittata di patate della mia nonna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Patate novelle
olio d'oliva
origano
farina
sale
pecorino
parmigiano
peperoncino
aglio
prezzemolo
pepe nero.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le patate affettarle a fette circolari spesse e metterle sotto sale per circa 20 minuti.

Preparare una ciotola e dopo aver scolato le patate infarinarle fetta per fetta.

Preparare in un'altra ciotola del pecorino e parmigiano grattugiato, pepe nero, peperoncino aglio e prezzemolo tagliati a pezzetti finemente. Riempire con abbondante olio d'oliva una padella alta e formare un primo strato di patate ben compatte, una vicina all'altra.

Creare un successivo strato con il preparato di parmigiano, pecorino etc. e procedere con un altro strato di patate e di preparato fino a raggiungere quasi il bordo della padella.

Per compattare di più la frittata si consiglia di pressarla appoggiandovi sopra un piatto di coccio e far cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. girare da entrambe le parti la frittata a metà cottura per renderla croccante da entrambe le parti.

Servire accompagnata da vino rosso.

2 Naturalmente è un'altra squisita ricetta calabrese!!!!!!!