

SECONDI PIATTI

Frittata di patate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

5 patate grosse

5 uova

1 cipolla bianca

1 cipolla rossa

basilico

sale

pepe

PREPARAZIONE



2 Sbucciate e tagliate le patate.



3 Affettate le cipolle e rosolatele con un po' con olio d'oliva, sale e pepe.



- 4 Soffriggete le patate, aggiungete le cipolle, basilico, sale, pepe e fate rosolare per qualche secondo.



- 5 In una ciotola profonda mettete le uova e sbattetele ed aggiungete le patate e le cipolle.



6 Versate l'olio nella padella fatelo riscaldare a fuoco moderato aggiungete il composto cuocetelo da un lato e aiutandovi con un piatto girate la frittata e fatela cuocere dall'altro lato.





7 Servitela con contorno di verdure di stagione.

