

SECONDI PIATTI

Frittata rustica

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

6 uova
600 g di patate
poca menta
1 cipolla
poco prezzemolo
4 cucchiari di parmigiano grattugiato
sale e pepe
poco olio di semi
un filo di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Pulite a tagliare a cubetti la patata.

Tritare la cipolla.

In una padella mettete la cipolla, le patate, un filo di olio extravergine di oliva, sale e pepe e fate cuocere a fuoco moderato.



2 In una ciotola mescolare le uova con sale, pepe e parmigiano.

Appena le patate sono ben cotte unitele alle uova e mescolare.



3 In una padella mettete dell'olio di semi e quando è caldo mettete delle cucchiariate di frittata e fate friggere poi girate e fate friggere anche l'altro lato, continuate fino a concludere il composto.

