

SECONDI PIATTI

Frittata spinaci e patate lesse

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 3 mazzetti di spinaci
- 2 patate lesse
- parmigiano
- pecorino
- latte
- sale
- pepe
- 4 uova (per 3 pers.)

PREPARAZIONE

1 Lessare gli spinaci e tagliarli piccoli con forbici da cucina. Tagliare a tocchetti le patate e lessarle con un pizzico di sale. Mettere le uova, il parmigiano, il pecorino, una tazzina di latte, sale, pepe e sbattere bene il tutto. Aggiungere gli spinaci e le patate schiacciate con la forchetta, amalgamare bene.

Mettere il tutto in una padella con un pò di olio, già caldo e cuocere a fuoco basso coprendo con un coperchio.