

ANTIPASTI E SNACK

Frittata di porri e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Frittata di porri e patate: un secondo, un antipasto o un elemento di un buffet...mangiata calda, tiepida o fredda...da preparare espressa o in anticipo; insomma un piatto davvero dalle poche pretese ma gustosissimo e direi quasi completo.

Preparatelo per il vostro lunch box da portare in ufficio o per le scampagnate del fine settimana, non ve ne pentirete!

INGREDIENTI

UOVA 5

PORRI 2

PATATE medie - 3

LATTE INTERO 2 cucchiai da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

BRODO VEGETALE

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

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la frittata di porri e patate, rimuovete il fondo e la parte verde dai porri ed affettate finemente il resto.



- 2 Fate soffriggere i porri in padella con l'olio extravergine d'oliva.



- 3 Nel frattempo sbucciate e tagliate le patate a cubetti. Unitele alla padella con i porri e fate

saltare il tutto.



- 4 Bagnate la preparazione con un mestolo di brodo cosicché gli ingredienti possano cuocere in modo più omogeneo. Salate adeguatamente e se necessario.





- 5 Rompete le uova e fatele ricadere in una ciotola capiente, sbattetele un pochino e unitevi il parmigiano grattugiato.



- 6 Aggiungete anche il latte ed il pepe e mescolate un altro po'.



7 Scaldate l'olio in un tegame per la cottura della frittata.



8 Unite anche il composto di patate e porri al composto di uova e mescolate bene.



9 Trasferite il tutto nel tegame e fate cuocere per circa 15 minuti a tegame coperto.



10 Girate la frittata sull'altro lato e fatelo cuocere per qualche minuto. Servite la frittata come la preferite: appena fatta o anche fredda.





CONSIGLI