

ANTIPASTI E SNACK

Frittata di porri e patate

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 cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

BRODO VEGETALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini 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

Come mai non usi la cipolla?

Il sapore del porro è più delicato, ma ciò non toglie che anche con la cipolla è buonissima.

Mi si è scurito parecchio il porro, perchè?

Evidentemente hai tenuto la fiamma troppo alta, quando stufi deve essere bassa e devi mescolare di continuo.

Mi sono avanzate delle patate arrosto, potrei usare quelle?

Certo, diventa così un ottimo piatto da riciclo!

Adoro questo piatto, mi daresti altre ricette di frittate?

Sul sito di [cookaround](#) ne trovi tantissime e tutte buone, io ti lascio due idee golose: [frittata di zucchini](#) e [frittata di pomodori](#)