

SECONDI PIATTI

Frittata con patate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

UOVA 8

PATATE 6

LATTE INTERO ½ tazze

BURRO 4 cucchiaini da tavola

SALE

La frittata con patate, una delle frittate più gettonate da grandi e piccini in qualsiasi buffet o in qualsiasi occasione di pranzo all'aria aperta.

Abbiamo provato diverse ricette per ottenere la frittata di patate più gustosa e più facile da replicare e questa ha vinto sicuramente il primo premio.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate, lavatele ed affettatele ad uno spessore di massimo 1 mm. Trasferitele in una ciotola colma d'acqua fredda e proseguite con le altre patate.





- 2 Fate fondere il burro in una padella antiaderente, con il fuoco al minimo. Scolate le patate asciugatele bene con un canovaccio.



- 3 Quando il burro si è sciolto, aggiungete le patate e lasciate cuocere mescolando di tanto in tanto affinché la cottura sia omogenea.



4 Quando le patate hanno assunto un colore dorato e sono quasi croccanti, aggiungete il sale e mescolate bene.





5 Sbattete velocemente le uova insieme al latte e un pizzico di sale.





- 6** Versate quindi il composto di uova sulle patate e aiutandovi con un mestolo, mescolate affinché le uova possano ricoprire uniformemente le patate.



- 7** Quando vedete che sotto la frittata è ben cotta, aiutandovi con un piatto piano, giratela e proseguite la cottura per altri due minuti.



8 Servite la frittata ben calda.

