

SECONDI PIATTI

Frittata di patate e spinaci

di: [mary.at](#)

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 4

SPINACI passati in pentola con poco

burro - 50 gr

PATATE medie piccole lesse - 3

GRANA tra grana grattugiato e pecorino

romano - 50 gr

LATTE goccio - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4

cucchiaini -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Rompete le uova in una ciotola e mescolate un poco, aggiungete le patate lesse

schiacciate e cercate di amalgamare, eventualmente potete usare una frusta.

Aggiungete gli spinaci tagliuzzati a piccoli pezzi e poi i formaggi grattugiati.



2 Aggiustate di sale e pepe e allungate con un goccio di latte.

Mescolate bene il tutto.



- 3** Riscaldare l'olio in una padella antiaderente di diametro 20 cm, (a padella deve essere piccola in modo che la frittata viene più alta) e versateci le uova.



- 4** Abbassate la fiamma quasi al minimo e fate cuocere fino a quando anche la superficie si sarà rappresa.



5 A questo punto aiutandovi con un piatto, girate la frittata e fate cuocere anche dall'altra parte per dorare la superficie.



