

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
cucchiari -

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.



