

SECONDI PIATTI

Frittata di patate

di: *silvanausa*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

5 patate grosse
5 uova
1 cipolla bianca
1 cipolla rossa
basilico
sale
pepe

PREPARAZIONE



2 Sbucciate e tagliate le patate.



3 Affettate le cipolle e rosolatele con un po' con olio d'oliva, sale e pepe.



- 4 Soffriggete le patate, aggiungete le cipolle, basilico, sale, pepe e fate rosolare per qualche secondo.



- 5 In una ciotola profonda mettete le uova e sbattetele ed aggiungete le patate e le cipolle.



6 Versate l'olio nella padella fatelo riscaldare a fuoco moderato aggiungete il composto cuocetelo da un lato e aiutandovi con un piatto girate la frittata e fatela cuocere dall'altro lato.





7 Servitela con contorno di verdure di stagione.

