

SECONDI PIATTI

# Frittata spinaci e patate lesse

di: *carlafrancesca*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

3 mazzetti di spinaci  
2 patate lesse  
parmigiano  
pecorino  
latte  
sale  
pepe  
4 uova (per 3 pers.)

## PREPARAZIONE

- 1 Lessare gli spinaci e tagliarli piccoli con forbici da cucina. Tagliare a tocchetti le patate e lessarle con un pizzico di sale. Mettere le uova, il parmigiano, il pecorino, una tazzina di latte, sale, pepe e sbattere bene il tutto. Aggiungere gli spinaci e le patate schiacciate con la forchetta, amalgamare bene.

Mettere il tutto in una padella con un pò di olio, già caldo e cuocere a fuoco basso coprendo con un coperchio.