

Frittata Con Cipolle E Patate

In due pentole separate lessate cipolle e patate. Spellatele e tagliatele a fettine. In una padella scaldate burro e olio, lasciatevi insaporire patate e cipolle. Intanto sbattete le uova, salatele poco, diluitele con mezzo bicchiere di latte. Versatele nel tegame, fate in modo che dilagino bene sulla superficie di patate e cipolle, penetrando tutt'intorno al bordo. Quando il composto si è rappreso, girate la frittata aiutandovi con un piatto, fatela di nuovo scivolare nella padella e cuocete ancora per tre minuti. Servite.

Ingredienti

6 Uova
2 Cipolle Rosse Di Tropea
4 Patate
1/2 Bicchiere Latte
30 G Burro
3 Cucchiiai Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.