

Frittata Con Patate (2)

Lessate le patate, sbucciatele, schiacciatele grossolanamente mentre sono ancora calde. Spellate il wurstel e tagliatelo a rondelle sottili, Affettate la cipolla, mettetela in una padella con un cucchiaio d'olio d'oliva, quando ? rosolata unite le patate, fatele insaporire. sbattete le uova con sale, pepe, un ciuffo di prezzemolo tritato, il wurstel e versate il tutto nella padella. Fate rapprendere la frittata da entrambe le parti, passatela su un piatto da portata, decorate con ciuffi di prezzemolo e servite subito.

Ingredienti

4 Uova
300 G Patate
1 Wurstel
1 Cipolla
Prezzemolo
1 Cucchiaio Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 10 minuti.