

# Frittata Con Patate E Cannella

Lessate le patate, schiacciatele, raccoglietele in una grande ciotola. Unite un pezzetto di burro ammorbidito, il latte, un pizzico di sale e mescolate fino a ottenere un composto della consistenza di un pur?. Amalgamatevi i quattro tuorli, uno dopo l'altro, solo due albumi montati a neve ferma, un pizzico di cannella, regolate il sale. Mescolate con grande delicatezza per non smontare gli albumi. In una padella lasciate sciogliere una noce di burro, versatevi l'impasto di patate e cuocete a fiamma moderata da un lato e poi dall'altro facendo dorare.

## Ingredienti

4 Uova  
2 Patate  
1/2 Bicchiere Latte  
Burro  
Olio D'oliva  
1 Pizzico Cannella  
Sale

## Note

Preparazione: 20 minuti.