

# Frittata Con Patate

Sbucciate le patate cotte e tagliatele a fette. Lavate il prezzemolo e tritatelo, quindi, preparate la pastella per le frittate. Mescolate in una terrina la farina con le uova, il latte, il sale, il pepe e la noce moscata. Fate fondere in una padella da porzione 10 g di margarina, buttatevi un quarto delle patate e fatele rosolare bene. Poi versate sulle patate un quarto della pastella di uova. Lasciate rapprendere per 5 minuti, quindi voltate la frittata, badate a non romperla, e fatela dorare anche dall'altro lato, per 3 minuti. Mettetela al caldo. Fate nello stesso modo le altre tre frittate con il resto della margarina, delle patate e della pastella. Servitele cosparse di prezzemolo tritato.

## Ingredienti

600 G Patate Lessate Con La Scorza  
Alcuni Rametti Prezzemolo  
125 G Farina  
4 Uova  
25 Cl Latte  
1 Cucchiaino Sale  
1 Presa Pepe Bianco  
1 Pizzico Noce Moscata  
40 G Margarina

## Note

Preparazione: 10 minuti.