

Frittata Di Patate

Sbucciate gli scalogni e tagliateli a spicchietti. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti. Fatele rosolare con gli scalogni in una padella con il burro, un cucchiaio di olio e il rosmarino. Proseguite la cottura a fiamma media finché le patate sono tenere e dorate. Battete le uova con due pizzichi di sale e una macinata di pepe, versate il composto sulle patate e fatelo rapprendere. Girate poi la frittata e cuocetela anche sull'altro lato, finché sarà ben dorata. Servitela calda o tiepida, tagliata a spicchi.

Ingredienti

6 Uova
300 G Patate
4 Scalogni
1 Rametto Rosmarino
40 G Burro
1 Cucchiaio Olio D'oliva Extra-vergine
2 Pizzichi Sale
1 Macinata Pepe

Note

Preparazione: 15 minuti. Cottura: 20 minuti.