

# Frittata con le patate

La **frittata con le patate** è un secondo piatto a base di uova e sottili fettine di patate cotte in padella. E' veramente una golosità, un po' per i due sapori che armonizzano perfettamente fra loro, un po' per la crosticina croccante che si forma sulle patate.

La **frittata con le patate** si può gustare appena pronta, ma anche tiepida, e può essere preparata con un po' di anticipo. E' ottima utilizzata per farcire un panino, oppure tagliata a fettine per essere servita come antipasto. Se invece la si taglia a quadrotti, che si infilzano impilati 2-3 alla volta su uno stecco, può essere servita per un buffet o un aperitivo.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 400 g di patate a pasta gialla di forma allungata
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Salamoia bolognese
- Sale
- 4 uova di gallina
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- 1 cucchiaio di birra bionda
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle e affettarle nello spessore di 2-3 millimetri. Se avete una mandolina verranno particolarmente regolari.
- Sbucciare l'aglio.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere l'olio in una capace padella assieme all'aglio, portarla sul fuoco e farlo dorare su fiamma vivace.
- Togliere l'aglio e unire le patate distribuendole il più uniformemente possibile sul fondo.
- Unire un po' di rosmarino tritato e un pizzico abbondante di sale o di salamoia bolognese.
- Far cuocere per un paio di minuti, quindi saltare le patate, oppure girarle con una paletta e unire il restante rosmarino tritato.
- Cuocere a fiamma media coperto per 15 minuti circa, saltando o girando le patate di tanto in tanto, fintanto che non saranno ben abbrustolite da entrambi i lati.
- Nel frattempo rompere le uova in una terrina e sbatterle con una forchetta. Unire il Parmigiano grattugiato, la birra, un pizzico di sale ed una macinata di pepe.
- Quando le patate si saranno cotte, versare l'uovo e abbassare la fiamma al minimo.
- Muovere gli ingredienti con un cucchiaio di legno in modo che l'uovo si infili bene fra le patate e cominci a rapprendere.
- Coprire e lasciar cuocere la frittata da un lato controllandola di tanto in tanto con una paletta, quindi girarla e cuocerla dal secondo lato. Sarà pronta quando avrà assunto un bel color dorato/bruno.
- Servire calda o tiepida.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



## VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia con caglio vegetale al posto del Parmigiano Reggiano, come ad esempio il Verdiano.

## I consigli di Barbara

Questa frittata è ottima anche il giorno dopo. Conservarla in frigorifero, ben coperta, e lasciarla per almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarla.