

Ricetta frittata di patate

Come preparare la frittata di patate



1. Mondare le patate e tagliarle a fette sottili di ca 2-3mm.
2. Salare le patate e lasciarle riposare per ca 20' affinché perdano parte dell'acqua di vegetazione

3.



Eliminare l'acqua di vegetazione ed aggiungere la farina, l'origano, l'aglio tagliato a fette ed il peperoncino. Mescolare per distribuire bene tutti gli ingredienti.

4.



Scaldare l'olio ex. v. di oliva in una padella antiaderente, aggiungere le patate e livellare la superficie.

5. Lasciare cuocere la frittata di patate a fiamma moderata per ca 10'.

6.



Girare e cuocere anche dall'altra parte.

7. Servire ben calda



I consigli per la frittata di patate

- a) E' possibile aggiungere alla frittata di patate del pecorino fresco tagliato a pezzi.
- b) Leggi anche la [frittata di patate](#) con le uova