

FRITTATA DI SABRINA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 4 patate,
- 1 rametto di rosmarino,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Sbucciate le patate, sciacquatele con cura, asciugatele con della carta assorbente e tagliatele a dadini regolari. Nel frattempo, lasciate riscaldare l'olio d'oliva preferibilmente in una padella antiaderente e quando sarà ben caldo, versate le patate.

Fatele cuocere fino a dorarle, insaporitele con il sale e giratele di tanto in tanto servendovi di un cucchiaio di legno, evitando così di spappolarle.

Successivamente, versate il battuto d'uova al quale avrete unito il pepe e un pizzico di sale, e aggiungete il rosmarino, che avrete precedentemente sciacquato sotto l'acqua corrente.

Continuate la cottura fino a quando l'uovo si sarà rassodato, dopodiché, facendo attenzione a non scottarvi, capovolgete la frittata servendovi di un piatto piano e lasciate cuocere e dorare l'altra parte.

A cottura ultimata, disponetela in un piatto e servitela subito calda e croccante.