

FRITTATA A FIAMMIFERO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 patate,
- 4 uova,
- 1 cucchiaio di latte,
- 80 g di formaggio groviera grattugiato,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Sbucciate le patate, tagliatele a fiammifero e friggetele in olio d'oliva caldo.

In una ciotola sbattete le uova col latte, un pizzico di sale e pepe, il formaggio grattugiato.

Mettete le patate fritte in un padella unta di olio, fate scaldare e versatevi le uova.

Cuocete la frittata da entrambe le parti.

Servite subito.