
FRITTATA ALLA SPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 4 patate,
- 500 g di cipolle,
- 100 g di lardo,
- una noce di burro,
- sale,
- pepe.

Pelare le patate, lessarle e lasciarle raffreddare completamente.

Tagliarle quindi a dadini.

Fare sciogliere il burro in una padella, unire il lardo tritato grossolanamente e farlo cuocere a fiamma moderata, fino a quando comincia a soffriggere.

Aggiungere le cipolle tritate e far soffriggere fino a quando cominciano a prendere colore.

Unire le patate e fare insaporire tutto insieme, scuotendo la padella, per circa 10 minuti.

Scolare quasi tutto il grasso.

Battere le uova in una scodella, salarle, peparle e versarle nella padella.

Cuocere a fiamma moderata, scuotendo la padella, fino a quando le uova si saranno rapprese.