

# **Frittata di patate e formaggio**

## INGREDIENTI:

6 uova,  
2 patate medie,  
100 gr di parmigiano grattato a scaglie,  
qualche ciuffetto di timo,  
sale,  
pepe,  
olio evo.

Grattugiare le patate con la grattugia dai fori larghi, sciacquarle con un colino sotto l'acqua corrente per eliminare un po' di amido, metterla in una ciotola con un po' di sale per circa 10' in modo che perda un po' d'acqua.

Trascorso il tempo strizzarle e rosolarle in una padella calda con dell'olio mescolandole fino a che non iniziano a colorire, spegnere e far raffreddare un po'. In una ciotola sbattere le uova con sale, pepe e timo, aggiungere le patate intiepidite e il parmigiano mischiare per bene.

Usare la stessa padella dove sono state cotte le patate farla scaldare e versarci dentro le uova coprire e far cuocere per qualche minuto girarla e far cuocere ancora un minuto e servire.