

Frittata patate e pancetta

INGREDIENTI:

6 uova,
400 gr di pancetta fresca dal macellaio,
3 patate medie,
1/2 cipolla,
2 cucchiaini di parmigiano,
sale qb,
pepe qb,
olio evo qb se necessario.

Tagliare a tocchetti la pancetta e farle rosolare in una padella antiaderente quando sarà cotta e avrà tirato fuori il suo grasso (se molto magra aggiungere un po' d'olio) aggiungere la cipolla tagliata finemente e dopo 5' aggiungere anche le patate tagliate a cubetti piuttosto piccoli salare e far cuocere per bene rosolando tutto a fuoco basso (aggiungere un po' d'acqua se necessario) spegnere e far intiepidire. In una ciotola sbattere le uova con il parmigiano pepe e pochissimo sale, aggiungere le patate e la pancetta e mischiare bene. Mettere un foglio di carta da forno su una teglia versarci le uova e cuocere in forno già caldo per 15-20' a 200°. Servire tiepida.