



Frittata di pane e patate



Ingredienti

6 uova
2 cipolle rosse non troppo grandi
1 patata grossa
2 cucchiai di pane grattugiato grossolanamente
1 rametto di menta
40 g di pecorino
olio extravergine di oliva
q.b. sale
q.b. pepe

Preparazione

1. Battere le uova con sale e pepe.
2. Unire i due cucchiai di pane grattugiato e le foglie di menta.
3. Scaldare 3 cucchiai di olio extravergine di oliva in una padella media con un cucchiaio di acqua.
4. Far appassire le cipolle sbucciate e tagliate a spicchi.
5. Trasferire la cipolla a parte, aggiungere ancora un filo di olio nella padella e far rosolare la patata a pezzetti finchè inizia a dorare.
6. Aggiungere le cipolle e mescolarle alle patate.
7. Versare il composto delle uova e far rapprendere la frittata da entrambi i lati.
8. Mettere la frittata sul piatto di portata, decorarla con scagliette di formaggio e qualche fogliolina di menta.