



UOVA E FRITTATE

Frittata con patate, pancetta e wurstel

8 Novembre 2020



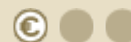
4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
20 MINCALORIE
560K

NOTE

INGREDIENTI

8 Uova

160 g di Wurstel

2 Patate

80 g di Pancetta affumicata a dadini

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Portate a bollore dell'acqua in una pentola e poi salatela. Intanto sbucciate le patate, tagliatele a fette alte circa 1/2 cm e poi lessatele nell'acqua bollente, per circa 8 minuti: fate attenzione che le fette non si rompano, dovranno essere morbide ma consistenti.
- In una padella antiaderente mettete a rosolare la pancetta in un fondo di olio, facendola saltare per 1-2 minuti a fiamma vivace.
- Aggiungete le patate e i wurstel tagliati a rondelle, e lasciate insaporire per un paio di minuti, girando un paio di volte le patate, con attenzione per non romperle.

- Intanto in una terrina sbattete le uova con un pizzico di sale e pepe e, quando saranno ben amalgamate, versatele nella padella assieme alle patate e ai salumi.
- Fate cuocere la frittata a fiamma moderata; dopo circa 5 minuti rigiratela con l'aiuto di un coperchio o di un piatto grande, e terminate la cottura per altri 3 minuti circa. Quindi portate subito in tavola.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Per rendere più completa questa ricetta, aggiungete dei broccoli (150 g circa a persona) che potrete lessare insieme alle patate. Il piatto risulterà molto più fresco.