

Frittata con salame e base di patate



La frittata è buona sia calda che fredda e può essere servita come piatto principale o tagliata a pezzi e infilzata in stuzzicadenti per un aperitivo.

Se l'avvicinarsi della data di scadenza sulla confezione delle uova vi fa sentire in colpa, la soluzione si chiama frittata. La spessa frittata italiana non si presta solo all'utilizzo delle uova, ma anche di resti di verdure, formaggio o insaccati come il salame.

In una teglia senza parti in plastica, la frittata può essere cotta in forno mentre ci si occupa del contorno o si prepara la tavola. Se il piatto viene cotto interamente in padella, è importante che la frittata venga cotta lentamente a una temperatura media in modo che la parte inferiore non si bruci. Un coperchio aiuta anche a trattenere il calore nella padella e a garantire che le uova si rapprendano bene.

Importante: a seconda delle dimensioni della padella, la frittata ha bisogno di un po' di tempo in più o in meno nella padella. Quindi è meglio tenerla sotto controllo. È importante che le uova siano completamente rapprese su entrambi i lati.

- 1 cipolla grande, a fette non troppo sottili
- 260 g di patate resistenti alla cottura, sbucciate e tagliate a fette dello spessore di circa 5 mm
- 2½ cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 7 uova, sbattute
- 45 g di salame a dadini
- 1 manciata di prezzemolo liscio, tritato
- Pepe nero macinato fresco
- Facoltativamente una padella da forno di circa 18-20 cm di diametro

1. Soffriggere i pezzi di cipolla in circa 1 cucchiaio e mezzo di olio d'oliva finché non diventano traslucidi, quindi trasferirli in una ciotola.
2. In una seconda padella da 18-20 cm, a prova di forno, arrostitore le patate in ½ cucchiaio di olio d'oliva fino a quando non saranno cotte e croccanti, e nel frattempo cospargerle con ½ cucchiaino di sale.
3. Aggiungere le uova, ½ cucchiaino di sale, il salame e il prezzemolo alle cipolle nella ciotola e insaporire con un po' di pepe nero. Sbattere/mescolare gli ingredienti con una forchetta.
4. Distribuire le patate rosolate sul fondo della padella, versarvi sopra il composto di uova e lasciare riposare per 4

minuti a temperatura media.

5. Mettere la teglia nella metà superiore del forno preriscaldato a 180 gradi e cuocere per 8-13 minuti.
6. Togliere la padella e lasciare raffreddare la frittata per qualche minuto.

Consiglio: Se non si dispone di una padella a prova di forno, si può lasciare cuocere la frittata con il coperchio chiuso finché la superficie non è abbastanza soda da poterla sformare. Girare la frittata con l'aiuto di un piatto, farla scivolare di nuovo nella padella e arrostitire il secondo lato per 3-4 minuti.

Si sposa bene con un'insalata fresca.

Tempo di preparazione: 40 minuti



**Settesoli Collezione
Nero d'Avola Sicilia
DOC**

Rosso rubino con riflessi purpurei. Al naso eleganti note di amarena, fragola e un po' di liquirizia. Pieno al palato con tannini morbidi e retrogusto lungo e complesso.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)