



## Frittata di patate senza uova

### Ingredienti

1 kg/1,100 kg di patate già sbucciate

60/70 g di farina 00

sale

origano

peperoncino

olio extra vergine di oliva q. b.

Se avete fretta questa frittata non fa per voi, ma provatela, perché ne vale veramente la pena.

Affettare le patate.



Mettere la farina, il sale, l'origano e il peperoncino e mescolare con le mani. Se la farina non si attacca a tutte le patate non fa nulla.



In una padella antiaderente fate due o tre giri di olio e versate le patate, sistematele bene con le mani.



Mettetele sul fuoco medio a fiamma medio bassa con un coperchio. La frittata deve cuocere coperta un'ora, mezz'ora per lato. La mia si è colorita leggermente troppo perché per errore l'ho fatta stare 40 minuti e non mezz'ora, siamo onesti, l'errore c'entra poco, me la sono proprio dimenticata. Trasferitela su un piatto e servite calda.

