



## Frittata zucchine e patate

### **Ingredienti**

2 uova a persona

parmigiano reggiano secondo i gusti

zucchine in quantità a piacere

cipolle in quantità a piacere

patate in quantità a piacere

sale q.b.

papa q.b.

Questo è un secondo piatto che un po' tutti conoscono, da mangiare nel panino anche quando si va a fare una gita o in formato piccolo in un buffet.

La ricetta base è uova, formaggio, parmigiano, zucchine, cipolle, patate, sale. Le uova vanno considerate in base alle persone che la mangeranno.

Lavare le zucchine e tagliarle a tocchetti; mettere l'olio nella padella e farle rosolare insieme con una cipolla; quando saranno rosolate mettere in un piatto in attesa che le patate sbucciate, lavate e tagliate a pezzetti siano messe in padella e fatte rosolare anch'esse.

Ora battere in una terrina tante uova per quante persone devono gustarla (io metto 2 uova a persona), aggiungere sale, pepe e parmigiano reggiano; unire le verdure e mescolare bene. Mettere l'olio in una padella e versare parte del composto pronto; far cuocere la parte sotto pian piano e quando sarà cotta girare la frittata con un piatto e far cuocere l'altro lato. Servire ancora calda o anche a temperatura ambiente.