

Frittata con patate e rosmarino



Ingredienti:

2 patate

6 uova

50 g formaggio a scelta

sale, pepe, rosmarino

Sbucciate le patate e tagliate a cubetti piccoli. Aggiungete sale, pepe, rosmarino, mescolate, poi 1 cucchiaio di olio di oliva e mescolate ancora. Mettete le patate condite nella padella fredda.



Coprite con Magic Cooker e mettete la padella sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma media per 5 minuti. Saltate 3-4 volte le patate per avere una rosolatura uniforme.



Spostate la padella dal fuoco e lasciate riposare per abbassare la temperatura leggermente. Nel frattempo preparate le uova: sbattete leggermente le uova con sale, pepe e rosmarino e aggiungete il formaggio grattugiato.



Amalgamate e versate sopra le patate rosolate.



Coprite e rimettete sul fornello grande a fiamma bassa per 10 minuti. Asciugate il coperchio sotto due volte durante la cottura per eliminare la condensa e far rapprendere sopra la vostra frittata. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 3 minuti.



Capovolgete sul piatto e servite.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.