

Frittata di patate e speck

Ingredienti per 4 persone

- 4 patate
- 200 gr. di ricotta
- 100 gr. di speck in un'unica fetta
- 5 uova
- 20 gr. di burro
- 100 ml. di panna fresca
- 2 cipolle
- sale e pepe

Fate lessare le patate con la buccia per 20 minuti, poi sbucciatele e fatele raffreddare. Tagliatele a fette appena saranno fredde, dividete a dadini lo speck e sbucciate e tagliate a fettine le cipolle. Fate rosolare i dadini di speck in una padella con il burro e con le cipolle affettate. Appena le cipolle saranno appassite, unite le fette di patate e fatele dorare. Sbattete in una ciotola le uova con la panna, il sale e il pepe e mescolatevi la ricotta passata al setaccio, poi aggiungete il composto ottenuto alle patate.

Cuocete per alcuni minuti a fuoco basso, quando un lato sarà cotto voltate la frittata con delicatezza, fatela cuocere anche sull'altro lato, poi trasferitela su un piatto da portata