

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Frittatine di Primavera

Delle frittate da fare con tutte le verdure!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Zucchine - 2
- patate - 2
- uova - 5
- cipolla - 1
- pane grattugiato - 3 cucchiari
- dado - 1
- sale - q.b.
- olio - q.b.
- prezzemolo e aglio tritati
- origano, maggiorana, erba cipollina - un pizzico di ognuna

Preparazione

In una padella antiaderente mettere un filo d'olio, la cipolla tagliata sottilmente e un dado. Dopo aver aggiunto mezzo bicchiere d'acqua, far cuocere dolcemente. Aggiungere le zucchine a rondelle e coprire. Portare a cottura fino a quando l'acqua sarà quasi esaurita. Aggiungere il pane grattugiato per fare in modo che raccolga l'ultima acqua. Non deve essere molto asciutto. In una ciotola mettete le uova intere e conditele con sale, pepe, un pizzico di origano, maggiorana e erba cipollina. Aggiungete un po' di prezzemolo e aglio tritati e amalgamate il tutto sbattendo delicatamente. Versate le zucchine con la cipolla nella ciotola con le uova e amalgamate il tutto. Dividete il composto in due parti. Una parte la lasciate così, mentre nell'altra parte aggiungete due patate bollite schiacciate. In una padella antiaderente versate un filo d'olio e fate scaldare per bene. Versate tutto il primo composto e livellate bene. Fate dorare e poi capovolgete aiutandovi con un piatto. Quando è dorata da entrambe le parti versate nel piatto. Cuocete anche la seconda frittata con le patate. Fate dorare da entrambi i lati e versate nel piatto. Se volete potete servirle così, altrimenti fate delle formine che serviranno per accompagnare anche delle buonissime fettine impanate!!!! Da mangiare sia calde che fredde.....anche in campagna!!!!!!

