



LA "FRITTATA" DI PATATE E UOVA

Dici tortilla e dici Spagna!
Servita a tocchetti per
l'aperitivo, è perfetta anche
come secondo. Friggi alcune
patate tagliate sottili in
abbondante olio, levale
dal fuoco, mescolale con
uova e sale, rimetti tutto in
padella e cuoci girando con
un piatto a metà cottura. E
ricorda, per gli spagnoli più
è alta, più è buona.