

## Le ricette di Maria Nella

# Frittata di patate

### Ingredienti:

1 kg patate  
300 gr fontina  
o toma di montagna  
poco latte e burro  
olio per ungere  
la padella dei fritti  
pane pesto

### Preparazione:

Con le patate bollite e salate, il latte e il burro fare una purea consistente.

Nella padella unta d'olio spargete uno strato uniforme di pane pesto, appoggiate mezza dose di purea a cucchiaiate che poi stenderete accuratamente schiacciandola con il dorso di un cucchiaio intinto ogni volta in un bicchiere colmo d'acqua. Questo evita che si rompa lo strato inferiore di pan pesto.

Ricoprire la purea con fette sottili di formaggio, ripetete lo strato di purea e finite con pan pesto.

L'importante è friggere su fuoco allegro, tanto da creare una crosta croccante, ma attenzione a non farla bruciare: io sposto continuamente la padella in senso orario.

Naturalmente rigirare la frittata quando scuotendo la padella non si sente più aderire e friggere.

