



Frittatine patate e pinoli - [Visualizza sul sito di olghy](#)

secondi piatti - erbe aromatiche - uova - vegetariano da PdC

Per 4 frittatine:

6 uova

3 patate

1 cipollotto

1 cucchiaino di menta fresca tritata

2 cucchiaini di prezzemolo trit.

mezzo cucchiaino di timo

3 cucchiaini di olio extraverg. d'oliva

3 cucchiaini di pinoli

sale - pepe.

Lessare le patate, scolarle, pelarle e passarle allo schiacciapatate.

Sbattere le uova, e incorporarle alle patate, insieme alle erbe aromatiche e il cipollotto tritato; salare e pepare.

Fare riposare il composto per 20/30min.

Nel frattempo: scaldare l'olio in un padellino, friggere i pinoli, versare l'olio in una ciotola e fare asciugare i pinoli su carta assorbente; quindi unirli al composto di uova e patate.

Scaldare di nuovo il padellino con un cucchiaino di olio dei pinoli, versare un quarto del composto preparato e cuocere una frittata alta un dito, e con lo stesso procedimento, preparare altre 3 frittatine.