

ricetta:

Ingredienti per tre persone: 1 kg di patate, 100 gr. di speck, 3 uova, una spolverata di erba cipollina tritata, olio q.b. e un pizzico di sale.

preparazione:

Si sbucciano le patate e si tagliano a rondelle fini. Si sistemano nella padella antiaderente, aggiungendo un po' d'olio, una spolverata di erba cipollina tritata e un pizzico di sale.

Si copre la padella con un coperchio, avendo l'attenzione di girare il contenuto di tanto in tanto.

Quando le patate acquisiscono colorito si aggiunge lo speck, che si era preventivamente tagliato a piccole listelle. Infine, si aggiungono le uova si mette nuovamente il coperchio; si lascia rapprendere il bianco delle uova. Servire ancora ben caldo nei piatti!

buon appetito...

Maurizio Lo Conti Patrizia Landi