

FRITTATA CON LE BUCCE DI PATATE E CAROTE

INGREDIENTI (per 10 persone):

- 9 uova
- Patate (buccia di 6 patate, 2 patate intere)
- 500 g di carote (buccia)
- 2 cipolle
- 250 g di ricotta fresca
- Sale
- Pepe

PROCEDIMENTO:

1. Abbiamo lavato le patate e le carote bene.



2. Abbiamo messo le verdure in ammollo in acqua e bicarbonato per 10 minuti.



3. Abbiamo risciacquato le verdure.



4. Abbiamo sbucciato le carote e le patate.



5. Abbiamo sbucciato e tritato con il coltello la cipolla; l'abbiamo poi fatta soffriggere in padella con un filo d'olio.



6. Abbiamo aggiunto le bucce alla cipolla e fatto cuocere tutto con il coperchio per 10 minuti; alla fine abbiamo salato.



7. In una ciotola abbiamo rotto le uova e le abbiamo sbattute con una forchetta. Abbiamo poi salato e pepato.



8. Abbiamo mescolato la ricotta con due cucchiaini d'acqua tiepida.



9. Abbiamo aggiunto alle uova la ricotta e le verdure (sia le bucce e sia 2 patate lesse tagliate a cubetti).



10. Abbiamo mescolato bene e messo il composto in una teglia con carta forno bagnata e strizzata.



11. Abbiamo infornato a 200° per 30 minuti.

BUON APPETITO da Angelina e Cristian!

