

La frittata di patate alla romana



di LUCA GUASTINI –

VITERBO – frittata di patate alla romana è un piatto povero della tradizione che pare venisse preparato nel periodo di guerra, quando le materie prime per preparare piatti sostanziosi scarseggiavano e ci si arrangiava come si poteva per portare qualcosa in tavola.

La frittata di patate si chiama frittata ma di fatto non è preparata con le uova e gli ingredienti di cui è composta sono cipolle, patate e pomodoro.

Ad oggi nelle trattorie romane viene servita come contorno alla carne in umido.

Ingredienti

500 g di patate

1 cipolla

800g di pomodoro pelati

Mezzo bicchiere di vino bianco

Olio d'oliva.

Sale e pepe

Procedimento

Per prima cosa lessare le patate con la buccia, quando saranno cotte scolarle e pelarle quindi, ancora calde, schiacciarle con una forchetta. Nel frattempo sbucciare la cipolla tritarla finemente e metterla a soffriggere in una padella con l'olio d'oliva, mettere il sale e poco dopo sfumare con il vino

bianco. quando il vino sarà evaporato aggiungere i pomodori pelati schiacciati con le mani e far cuocere per circa 15 o 20 minuti. Quando il sugo sarà ristretto, aggiungere le patate schiacciate e amalgamare bene fino a che il sugo non sarà stato assorbito dalle patate. Compattare il tutto per dare la forma di una frittata e servire.