

Frittata senza uova

Fra una visita medica e l'altra, il dottor Raffaele Leuzzi, appassionato gourmet, mi ha parlato di questa tipicità della sua terra di Calabria: una frittata di patate senza uova chiamata anche *mursieddhu*, perché nel passato era mangiata a morsi per merenda dai contadini.

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 50 g di farina
- 2 cucchiaini di pecorino
- origano
- peperoncino
- aglio
- olio extravergine di oliva
- sale

Procedimento

Pelate e affettate le patate, mettetele in una ciotola e conditele con sale, origano, pecorino e peperoncino tritato. Unite la farina e mescolate, per far sì che si attacchi alle patate. In una padella, fate sfumare uno spicchio di aglio in un fondo d'olio, eliminatelo e mettete le patate; coprite e fate cuocere a fiamma media finché non saranno dorate sul fondo; serviranno una ventina di minuti circa. Girate la "frittata" e completate la cottura dall'altro lato, questa volta senza coperchio.

