

Ricordate la ricetta pubblicata il 5 settembre delle patate a spicchi panate al forno?
La trovate qui .

**Ingredienti**
Patate e cipolle a spicchi panate e infornate (che siano avanzate o preparate di proposito non importa)
2 o 3 uova
sale

**Preparazione**
Apriamo le uova in una ciotola di vetro o ceramica (da questi materiali l'odore di uovo va via più facilmente) e battiamole con un pizzico di sale, poi ungiamo una pirofila da forno (io ne ho usata una ovale in pyrex) dove verseremo le patate (con o senza cipolle) e le uova battute. Inforniamo per circa 20 minuti a fuoco medio.

Quindi una volta che la consistenza ci sembrerà adeguata, sforniamo e lasciamo intiepidire qualche minuto prima di togliere dalla pirofila e servire.

Tagliato a dadini può essere una buona idea come antipasto o aperitivo.