

Tortilla de patatas (Antipasto)



Preparazione

Tagliate la patata a fette sottili di circa 5 mm.
In una padella capiente scaldate l'olio e frigete le patate mantenendole al dente.
Scolate le patate dall'olio.
Nell'olio rimanente sulla padella soffriggete la cipolla.
Sbattete le uova e aggiungete le patate e alla cipolla: fate attenzione a formare una stratificazione di patate.
Fate cuocere per qualche minuto e coprite per due minuti con un coperchio.
Ora dovete essere abili a girare la frittata senza romperela.
Una volta girata fate cuocere per altri due minuti.
Ecco pronta la tipica tortilla spagnola.

Consigli

Se non volete preparare una tortilla di patatas troppo dura, potrete preparare un bicchierino di latte al cui interno sciogliere un po' di lievito in polvere.

Curiosità

La vera tortilla di patatas - quella amata dagli spagnoli - si contraddistingue per il fatto che è particolarmente spessa.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Uova 3 unità

Cipolle 100 grammi

Patate 300 grammi

Olio extra vergine di oliva (4 cl olio extra vergine di oliva)

Sale (sale q.b.)