

TORTILLA DI PATATE

Ingredienti:

500 gr di patate,

4 uova,

1 cipolla,

sale, pepe

Procedimento:

Lavare, sbucciare le patate e tagliarle a fette sottili.

Cuocere le patate in una padella con olio bollente.

A metà cottura, aggiungere la cipolla tagliata a rondelle sottili e continuare a cuocere.

Quando le patate saranno pronte, scolarle, eliminare l'olio in eccesso e metterle da parte

In una terrina sbattere le uova con sale e pepe e aggiungere le patate alle uova.

Far friggere la tortilla di patate per 5 minuti circa, in una padella con olio caldo finchè non risulterà bella dorata.

Capovolgere la tortilla di patate e far cuocere dall'altro lato.

