

Ricette a quadretti

Tortilla española



photo LLuisa Nunez

La tortilla española o tortilla de patatas è un tipico piatto spagnolo. Può essere servita in tranci (pinchos) o, il più delle volte, su una fetta di pane come tapa.

N. porzioni: 4

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 600 gr di patate
- 1/2 cipolla
- 5 uova
- Olio di semi
- Sale
- Pepe

Preparazione

1. Tagliare le patate e la cipolla in fettine sottili e saltare in un po' d'olio a fuoco moderato per circa mezz'ora.
2. Sbattere le uova con sale e pepe e aggiungervi le patate raffreddate.
3. Lasciare riposare per un'ora
4. Versare il tutto nella padella con l'olio già caldo e cucinare per circa mezz'ora a fuoco moderato girando la tortilla a metà cottura.

