

ANTIPASTI E SNACK

## Cubotti di tortilla

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

500 g di patate  
6 uova  
1 cipolla  
1 peperone verde  
1 peperoncino rosso piccante  
pomodorini  
olive verdi  
parmigiano grattugiato  
burro  
olio extravergine d'oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavare le patate, sbuciarle, tagliarle a cubetti e cuocerle in acqua bollente salata. Scolarle a cottura.

Saltare in un velo di olio la cipolla tritata.

Unire il peperoncino a dadini e il peperone verde a cubetti.



**2** Dopo pochi minuti, unire le patate precedentemente lessate, e insaporirle per qualche istante.



**3** Sbattere le uova con una frusta.



4 Unire alle uova una manciata di parmigiano e un po' di sale.



5 Unire le verdure saltate in padella e amalgamare bene il tutto.



**6** Trasferire il composto in una pirofila imburata e cosparsa con pangrattato, o meglio con il fondo coperto con carta da forno.



**7** Infornare a 170° C per circa 25 minuti.



8 Lasciare raffreddare, sformare la tortilla e ridurla a cubotti.

Guarnirne ciascuno con mezzo pomodorino e un'oliva, fermandoli con uno stecchino.



