

SECONDI PIATTI

# Tortilla di patate e cipolle

---

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

450 g di patate  
1 cipolla grande  
4 cucchiaini di olio  
4 uova  
un ciuffo di prezzemolo  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciate le patate e la cipolla.



**2** Tagliare le patate e la cipolla a fette sottili.



**3** Versate 3 cucchiai di olio in una padella.



4 Fate scaldare e aggiungete le patate con la cipolla.



5 Fate cucinare a fuoco lento per circa 20 minuti.

Nel frattempo in una ciotola mescolare le uova con sale e pepe.



**6** Quando le patate e la cipolla sono cotte aggiungetele alle uova.



**7** Nella padella fate scaldare 1 cucchiaio di olio e versateci la frittata.



8 Quando il fondo della frittata è ben cotto giratela e proseguite la cottura.



9 Trasferite la frittata sopra della carta assorbente per togliere l'unto e servite decorando con del prezzemolo.





