

SECONDI PIATTI

Tortillas di patate funghi e cipolle in stile spagnolo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **tortillas di patate, funghi e cipolle** sono un pasto perfetto non solo per la cena in compagnia ma anche per un work food sostanzioso e buonissimo! Bella e ricca, questa tortilla vi rimetterà in sesto ed è anche velocissima da preparare! Di certo si tratta di un pasto energetico, ma decisamente ce lo si può concedere ogni tanto. Si tratta inoltre di una ricetta furba che può essere preparata in anticipo e magari utilizzando dei residui di patate non consumati. Provate questa ricetta e se vi piace l'abbinamento funghi e patate, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta di [porcini e patate al forno](#): super buoni!

INGREDIENTI

UOVA 5

PATATE 2

CIPOLLE 3

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

grandi - 4

OLIO DI ARACHIDI 1 l

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della **tortillas di patate, funghi e cipolle**, innanzitutto prendete una padella, riempitela di olio di semi e portate a temperatura.

Nel frattempo prendete le patate, sbucciatele, dividetele a metà e affettatele finemente.



- 2 A questo punto tuffate le patate nell'olio caldo ma non troppo bollente, nel caso abbassate la fiamma per una cottura più prolungata.

Lasciate friggere le patate fino a doratura.



- 3 Nel frattempo tagliate finemente le cipolle e unitele alle patate nell'olio, le cipolle ci metteranno molto meno a dorarsi.



- 4 Ora preparate gli champignon: lavateli, puliteli e affettateli finemente e uniteli al resto

nella padella.



5 Lasciate friggere il tutto per circa 15 minuti.

Prendete una ciotola con un colino e cominciate a scolare le patate con le cipolle e i funghi, mettendo da parte l'olio utilizzato, che si sarà insaporito durante la frittura.



- 6 Prendete un'altra ciotola, rompete le uova, aggiungete un pizzico di sale e sbattete utilizzando una forchetta.



- 7 Mettete sul fuoco la padella con un goccio di olio utilizzato precedentemente e fate prendere calore.

Inserite le patate con le cipolle e i funghi nella ciotola della uova, amalgamate e tuffate in padella.



- 8 Mescolate velocemente con un mestolo in legno cosicché le uova si cuociano più velocemente.



- 9 Spingete verso l'interno della tortillas tutto il composto così da far prendere la forma e lasciate cuocere per qualche minuto.

Quando vedete che smuovendo la padella la tortilla si stacca facilmente dalla padella, giratela aiutandovi con un piatto o con un coperchio.



- 10 Fate cuocere l'altro lato della tortilla per qualche minuto, dopodichè rigiratela nuovamente lasciandola cuocere per qualche secondo.





- 11** Trasferite la tortilla di patate in un piatto, fatela riposare per qualche minuto e servitela tagliata a spicchi.

CONSIGLIO

Non trovo i porcini, posso sostituirli con gli champignon?

Sì cuocili in padella tranquillamente.

Potrei surgelare questa tortillas?

Certo, avvolgila in pellicola o all'interno di un contenitore ermetico.

Posso aggiungere della pancetta?

Direi che ci sta benissimo!