

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Tortino di patate

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

patate  
olio extravergine d'oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Affettare le patate sottili, sistemarle in una padella antiaderente con un filo d'olio salando tra uno strato e l'altro e riempiendo la padella quasi fino all'orlo.

Coprire la padella e mettere sul fuoco (medio-basso).

Dopo dieci minuti circa, rigirare il tortino con l'aiuto di un piatto (come si fa con una frittata) e far cuocere per altri 10 minuti.

Capovolgere il tortino su un piatto da portata ed eccolo pronto per essere servito.



### NOTE

Per un tortino più ricco si possono aggiungere delle fette di prosciutto in mezzo alle patate.