

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Tortino di patate e cipolla alla birra

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso



Il tortino di patate e cipolle alla birra è un [contorno](#) di pochi ingredienti, saporito e semplice da preparare. Si accompagna a piatti di carne ma è perfetto anche per secondi piatti vegetariani o da servire come antipasto veg. Morbide patate a pasta gialla con una deliziosa crosticina croccante vengono profumate alla birra che dona una piacevole nota aromatica come retrogusto. In forno pochi minuti e ben presto avrete un piatto squisito che piacerà proprio a tutti! D'altronde chi resiste alle patate? Scopri le nostre migliori [ricette con le patate](#).

Scopri qui altre gustose ricette alla birra o con patate e cipolle

[Spezzatino alla birra](#)

[Stufato di manzo fiammingo alla birra](#)

Gratin di patate e cipolle

Patate e cipolle in teglia

## INGREDIENTI

PATATE GIALLE 800 gr

CIPOLLE DORATE 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60

ml

SALE E PEPE

BIRRA CHIARA 33 cl

PREZZEMOLO TRITATO

## PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le cipolle e affettare a rondelle non troppo spesse. Pelare le patate e metterle in ammollo all'interno di una scodella in acqua fredda per 30 minuti, così da fargli perdere l'amido in eccesso per una perfetta cottura, croccante e morbida al punto giusto.





- 2 Scolare e asciugare le patate, quindi tagliarle a fette non troppo spesse, di circa 3-4 mm. Radunarle in una scodella e condirle con sale e pepe. Ungere con olio evo il fondo di una pirofila rotonda, e disporre le patate in modo circolare, fino a creare un primo strato.





**3** Sparpagliare un po' di fette di cipolla e continuare con un altro strato di patate,

alternando con le cipolle, fino a terminare gli ingredienti.

Versare sulla superficie un filo di olio evo e unire la birra versandola lentamente.





- 4 Infornare a 200° C forno statico già a temperatura, per circa 45 minuti (oppure ventilato a 180 per 40 minuti).

Sfornare e spolverare con un trito di prezzemolo fresco.



## CONSERVAZIONE

Si consiglia di consumare subito il tortino di patate e cipolla alla birra

## CONSIGLIO

Per un tocco di golosità puoi unire della pancetta a cubetti o salsiccia.