

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, sbucciarle, 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.



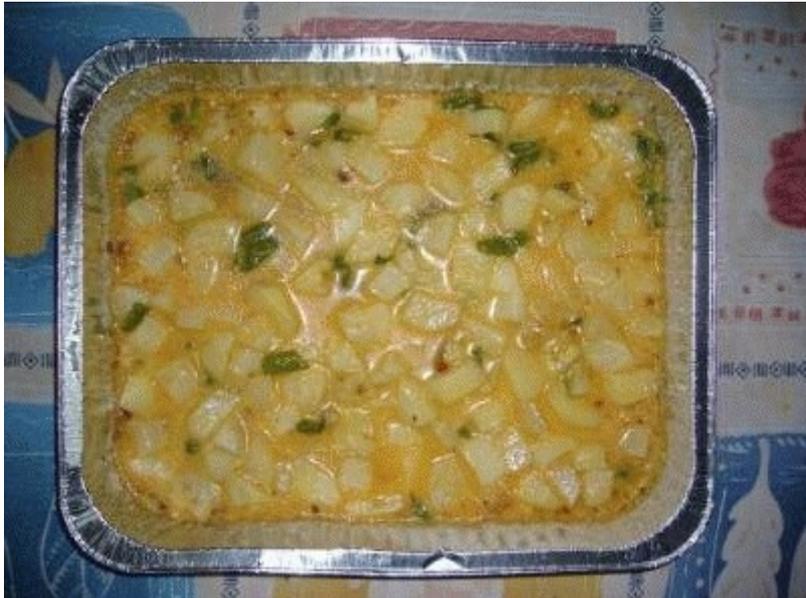
4 Unire alle uova una manciata di parmigiano e un po' di sale.



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



6 Trasferire il composto in una pirofila imburrata 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.



