

SECONDI PIATTI

Tortilla di patate e cipolle

di: *memè*

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.



