

SECONDI PIATTI

Tortillas di patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 3

UOVA 5

CIPOLLE 1

OLIO DI ARACHIDI 1 l

SALE

La **tortillas di patate** è un grande classico della cucina spagnola, ma che ben ha conquistato anche i palati italiani. Non sapete che preparare ed in casa non avete proprio niente? Sicuramente avrete delle patate e delle uova, giusto il necessario per preparare delle ottime tortillas di patate: un modo perfetto per risolvere una cena! Provate questa ricetta semplice, economica e molto gustosa che piacerà di certo a grandi e piccoli.

E se vi dovessero avanzare delle patate provate anche la ricetta delle [patate al forno](#): un must irrinunciabile!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della tortillas di patate, per prima cosa prendete una padella, riempietela 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 bollente e fatele friggere fino a doratura.



3 Ora affettate finemente la cipolla ed unitela alle patate.



4 Fate friggere il tutto fino a che non vedete che le patate assumo un colore dorato.

Prelevate le patate e le cipolle dall'olio e trasferitele in un colino affinché perdano l'olio in eccesso.



- 5 Sbattete le uova in una ciotola con un pizzico di sale, incorporate le patate e mescolate per amalgamare bene il tutto.





- 6 Prendete la padella con un filo di olio di semi, fate prendere calore e aggiungete il composto di uova e patate.



- 7 Mescolate velocemente con un mestolo in legno cosicché le uova non si colorino subito.



- 8 Coprite la padella cosicché si rassodi anche la superficie; lasciate cuocere per 4-5 minuti.



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



- 10 Fate cuocere l'altro lato della tortilla per qualche minuto.



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



CONSIGLIO

Potrei farla con delle patate al forno avanzate?

Sì viene buonissima lo stesso e di certo più leggera.

Quanto tempo si conserva?

Può conservarla in frigorifero in un contenitore ermetico per un paio di giorni al massimo.

Posso servirla per un aperitivo?

Sì certo, tagliala a piccoli quadratini.