

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Tortino di patate

di: *twist*

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