

PADELLATA RUSTICA DI CIPOLLE E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cipolle rosse di tropea
- 600 g di patate a polpa gialla
- 4 cucchiai olio d'oliva extra-vergine
- sale

Sbucciate le cipolle, affettatele finemente e lasciatele a bagno in acqua fredda per 10 minuti, quindi sgocciolatele e asciugatele perfettamente tamponandole con uno strofinaccio.

Lavate le patate, sbucciatele, tagliatele a spicchi e asciugatele con carta bianca da cucina.

Scaldate l'olio in una padella di ferro, quindi unitevi patate e cipolle insieme e date inizio alla cottura, che dovrete seguire con cura, rigirando continuamente le due verdure con un cucchiaio di legno, ma badando di non spappolare le patate, La cottura, comunque, deve avvenire a padella scoperta.

Salate le cipolle e le patate solamente verso la fine della cottura, cioè quando le patate saranno morbide e le cipolle trasparenti, quindi servite la preparazione immediatamente, ben calda.