

TORTA DI CIPOLLE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 200 g di lievito di birra
- 1/2 bicchiere olio d'oliva extra-vergine
- sale grosso
- acqua

Lavare le Patate, lessarle in abbondante acqua lievemente salata e quindi colarle.

Lasciare raffreddare, pelare le patate e schiacciarle nell'apposito utensile.

Formare un morbido impasto amalgamando la purea di patate con la farina e l'olio.

Sciogliere il lievito con un po' d'acqua tiepida, unirlo all'impasto, amalgamare per alcuni minuti e lasciare riposare coperto per 30-35 minuti.

Ungere tutto l'interno di una teglia, sistemarvi l'impasto schiacciandolo con le punta delle dita.

Irrorare con olio e porvi un po' di grani di sale.

Fare cuocere in forno a fuoco medio-alto per circa 20 minuti.