

TORTILLA CON LE PATATE

Ingredienti per 6 persone:

- 4 patate grandi
- 1 cipolla grande
- 4 uova grandi
- 20 cl olio d'oliva extra-vergine
- sale

Pelare le patate e tagliarle a fette, sbucciare la cipolla e affettarla finemente.

Scaldate l'olio in una larga padella e immergetevi le fette di patata una alla volta per non farle attaccare.

Dopo aver preparato un primo strato di patate metterne uno di cipolle e poi un altro di patate, salando leggermente ogni strato.

Cuocere a fiamma bassa per circa 20-25', rivoltando di tanto in tanto le verdure che diventeranno tenere senza bruciarsi.

Nel frattempo sbattere le uova con due prese di sale, finché diventano schiumose.

Scolare le verdure in un colapasta tenendo da parte 3 cucchiaini dell'olio di cottura.

Trasferire le verdure nella terrina con le uova sbattute, premendole leggermente finché saranno immerse nell'uovo.

Lasciate riposare 15'.

Scaldare nella padella due cucchiaini dell'olio conservato e, quando è caldissimo, versarvi le patate con le uova, distribuendole rapidamente con una paletta sul fondo della padella.

Cuocere a fiamma medio alta scuotendo spesso la padella; quando la tortilla comincia a prendere colore girarla con l'aiuto di un piatto.

Aggiungere nella padella l'olio rimanente e farvi scivolare nuovamente la frittata.

Cuocerla anche sul secondo lato, poi girarla ancora un paio di volte per finire di dorarla e quindi trasferitela sul piatto da portata.