

TORTILLA AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di patate,
- 50 g di olive verdi snocciolate,
- 6 uova,
- 2 cucchiaini di latte,
- 100 g di prosciutto cotto tagliato a fettine sottili,
- 1 cucchiaio di olio,
- sale.

Sbucciate le patate, tagliatele in quattro e cuocetele per 5 minuti in acqua bollente salata.

Scolatele e lasciatele intiepidire.

Nel frattempo tagliate le olive a pezzetti e mettetele da parte.

Rompete le uova in una terrina, aggiungete il latte, salate e battete leggermente con una forchetta.

Unite le patate tagliate a tocchetti, le olive ed il prosciutto tagliato a listarelle e mescolate.

Versate il composto in una teglia antiaderente unta con l'olio e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per mezz'ora.

Servite la tortilla ben calda o tiepida.