
TORTINO DI PATATE E CIPOLLA

Ingredienti:

- 700 g di patate,
- 250 g di cipolle,
- 30 g di burro,
- olio di oliva,
- sale.

Lavare le patate, sbucciarle, lessarle al dente e tagliarle a piccoli dadini.

Affettare sottilmente le cipolle.

Sciogliere in una padella il burro con tre cucchiaini di olio e mettervi le cipolle che dovranno appassire molto lentamente.

Unire a questo punto i dadini di patate e farli insaporire mescolando il tutto con un cucchiaio di legno.

Salare, mescolare nuovamente e lasciare cuocere per circa 10 minuti a recipiente coperto e a fuoco moderato.

Scoperchiare, mescolare e premere con il dorso del cucchiaio di legno in modo da dare alle patate la forma di un tortino.

Incoperchiare nuovamente e proseguire la cottura per altri 15 minuti sempre a fuoco molto basso, in modo che il tortino si rassodi e si formi una leggera crosticina.

Voltarlo delicatamente, fargli fare la crosticina anche dall'altra parte cuocendolo ancora per qualche minuto.

Servire caldo.