



Tortilla di patate



Ingredienti per 6/8 persone

n° 8	Uova
n° 6	Patate medie
n° 1	Cipolla
q.b.	Sale
q.b.	Pepe
q.b.	Peperoncino (facoltativo)
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Maggiorana
q.b.	Timo

Preparazione

1. Pelare le patate, tagliarle a metà nel senso della lunghezza e tagliare ogni metà a fettine sottili.
2. Pulire la cipolla e tagliarla a mezzelune.
3. In una casseruola dal fondo ampio versare dell'olio extravergine di oliva e aggiungere la cipolla affettata.
4. Lasciare appassire a fuoco basso per un paio di minuti poi aggiungere le patate.
5. Aggiustare di sale e aggiungere del peperoncino (se vi piace).
6. Alzare un po' la fiamma e far cuocere le patate per 10/15 minuti mescolando di tanto in tanto.
7. E' importante che le patate a contatto con il fondo della casseruola formino la crosticina, quindi non vanno girate continuamente.
8. Una volta cotte, togliere le patate dalla casseruola e lasciarle intiepidire.
9. In una terrina a parte sbattere le uova, aggiustare di sale e pepe e aggiungere il trito di erbe aromatiche.
10. Versare le patate nella terrina con le uova e mescolare delicatamente.
11. Prendere la padella per fare le frittate e versarci un po' di olio, far scaldare e versarci le uova con le patate.
12. Inizialmente mescolare un po' con un cucchiaio, quando l'impasto risulterà denso, livellare con il cucchiaio e lasciare che si formi la crosticina sotto.
13. Quando si sarà formata, girare la frittata (far scivolare la frittata su un coperchio poi coprirlo con la padella e girare entrambi simultaneamente!).
14. Quando si sarà formata la crosticina anche dall'altro lato la vostra tortilla di patate sarà pronta.