



Tortilla di patate e cipolla di Daniela Grotto Simpson

Ingredienti:

q.b.	Olio di oliva per friggere
n° 2	Cipolle
750 g	Patate
n° 6	Uova
q.b.	Sale e pepe

Alla tortilla classica con patate e cipolla si possono aggiungere ingredienti a piacere (peperoni, funghi, prosciutto cotto ecc.).

Poi ci sono ricette con gli zucchini (che sostituiscono le patate), cipolla, funghi e prosciutto.

Partire con una padella di 28 cm di diametro per la cottura iniziale e poi passare a ca. 21 cm per la cottura con le uova.

Preparazione:

1. Preparare la cipolla tagliata a fettine, mettere un dito d'olio nella padella antiaderente e friggere la cipolla a fuoco alto (così facendo si intensifica il sapore).
2. Nel frattempo pelare e lavare le patate, quindi tagliarle a dadini regolari, salarle con del sale grosso ed aggiungerle alla cipolla, assieme ad altre verdure se preferite, mescolando bene. Aggiungere un dito d'olio e coprire con un coperchio lasciando però uno spiraglio per far uscire il vapore, altrimenti le verdure si lessano. Sarebbe indicato un coperchio con fori.
3. In una ciotola molto capiente rompere le uova, aggiungere un pizzichino di sale per ogni uovo e una spruzzatina di pepe e sbattere con una forchetta.
4. Quando le patate sono cotte (fare la prova forchetta) tenere il coperchio ben premuto contro le patate per eliminare l'olio in eccesso (farlo colare in un piatto/vasetto) e poi versarle nella ciotola con le uova e mescolare velocemente in modo che non si cuociano le uova e per incorporare il tutto per bene.
5. Mettere un filo dell'olio di cottura nella padella più piccola e metterla sul fuoco medio; una volta scaldata versarci il composto fino all'orlo e lasciar cuocere per 6-10 minuti. Con una paletta antiaderente passare leggermente il bordo della padella per staccare un po' il composto.
6. Passato il tempo sopra indicato prendere un piatto, metterlo sopra alla padella e girare sottosopra. Aggiungere un altro filo d'olio nella padella e far scivolare la tortilla con l'aiuto di un cucchiaio di legno per cuocere l'altro lato per 6-10 min.
7. Posare un altro piatto pulito sopra la padella per togliere la tortilla. Buon appetito.