

Ricetta tortilla di patate

Autore: Lud Vica

Data: 26 Agosto 2013



Per pranzo o cena, la tortilla di patate è adattissima anche da consumare sotto l'ombrellone!!!

Preparazione

1. Pelate le patate, sciacquatele per togliere eventuali residui di terra e tagliatele a cubetti
2. Mondate le cipolle e tagliatele a spicchi di media dimensione
3. Riscaldare l'olio in una padella capiente (meglio se antiaderente) e versatevi le patate quando è ben caldo: abbassate la fiamma
4. Cuocete le patate in modo che non si dorino troppo esternamente ma si ammorbidiscano al loro interno
5. Aggiungete la cipolla, salate e mescolate il tutto
6. Una volta cotte le patate insieme con la cipolla, versatele in un colino affinché perdano l'olio in eccesso: lasciatele intiepidire così per 15-20 minuti
7. Sbattete le uova, aggiungete un pizzico di sale e unite le patate mescolando il composto
8. In un'altra padella, riscaldate un cucchiaino d'olio, poi versateci il composto ed abbassate la fiamma per cuocere la tortilla lentamente per 10 minuti circa
9. Staccate un po' i bordi della tortilla dalla padella con l'aiuto di una forchetta
10. Poi, coprite la padella con un coperchio piatto e un po' più grande del diametro di questa: vi servirà per capovolgere senza "incidenti" la vostra tortilla

11. Per girare la tortilla prendete saldamente la padella dal manico con una mano e con l'altra tenete il coperchio ben adesso alla padella
 12. Capovolgete velocemente padella e coperchio assieme, tenendoli uniti: la tortilla rimarrà sul coperchio; a questo punto poggiate la padella e fate scivolare lentamente la tortilla nella padella dal lato che ancora non è cotto
 13. A questo punto continuate la cottura a fiamma bassa per altri 10 minuti, poi adagiate la tortilla di patate su un piatto di portata e servitela calda o tiepida.
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/ricetta-tortilla-di-patate/>

Generato il 08/05/2026