

## Tortilla di patate

---

### Ingredienti (dosi per 4 persone)

Patate 1 kg  
due cipolle  
5 uova  
abbondante olio di oliva  
sale

### Preparazione

Il segreto della preparazione di una buona tortilla è la cottura delle patate e delle cipolle che deve avvenire in un recipiente con moltissimo olio. La temperatura di cottura deve essere moderata: non alta perché le patate diventerebbero fritte e cambierebbero di colore. Anche la successiva cottura in padella deve avvenire a calore moderato.

Pelare le patate e tagliarle a dadini piccoli. Pulire le cipolle, affettarle sottili e tagliuzzarle. Si può aggiungere, tagliato a piccoli pezzi, anche un peperone.

Mettere il tutto in una padella dai bordi alti aggiungendo abbondante olio che deve ricoprire completamente le patate. Portare a temperatura, poi abbassare il fuoco facendo cuocere a calore moderato mescolando di frequente: le patate devono semplicemente sobbollire.

A cottura avvenuta mettere il contenuto in un colapasta recuperando l'olio in eccedenza che, non avendo raggiunto alte temperature, potrà essere riutilizzato senza problemi.

In una terrina grande sbattere bene le uova intere unendo sale e, se piace, un po' di pepe.

Aggiungere le patate e le cipolle (solo quando si saranno intiepidite!) e mescolare bene.

In una padella antiaderente aggiungere tre cucchiaini dell'olio recuperato, integrandolo se non sufficiente. Scaldare e versare il composto calcolando che lo spessore deve essere, di norma, di un dito, o poco più. Si può anche dividere il composto cuocendolo in due volte in una padella più piccola.

Cuocere a fuoco moderato e a padella incoperchiata per 10/15 minuti, scuotendo ogni tanto la padella con piccoli movimenti: attenzione, la superficie esterna non deve cambiare colore!

Quando si vede che il composto ha raggiunto una certa solidità girarlo utilizzando un piatto o un coperchio (attenzione alle scottature e a non mollare la presa!). Completare la cottura accomodando poi la tortilla su carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.

Si dice che la "vera" tortilla, una volta tagliata, deve avere la parte mediana molto morbida, quasi cruda.